

บทที่ 3

ผักดองจีนฮ่อ: การต่อรongsชาติระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย

ในวัฒนธรรมต่าง ๆ นั้นย่อมจำเป็นที่จะต้องมื่ออาหารบางชนิดที่จำเป็นต้องบริโภคอยู่เป็นประจำ ไม่ว่าจะอาหารเหล่านั้นจะเป็นอาหารหลัก หรือของว่างก็ตามที แต่ในกรณีศึกษาที่จะกล่าวถึงต่อไปนี้ได้วิเคราะห์ถึงเรื่องของอาหารที่เป็นเครื่องเคียงกับอาหารหลักทุกจาน นั่นก็คือผักดองจีนยูนนานหรือที่เรียกกันว่าผักดองจีนฮ่อ โดยในวัฒนธรรมจีนนั้นมักจะนิยทานผักดองจีนฮ่อเป็นเครื่องเคียงกับอาหารจานหลักต่างๆเสียด่วนใหญ่ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นผักดองจีนฮ่อยังสามารถนำไปประกอบอาหารชนิดต่างๆได้อีก เช่น ต้มผักดอง หรือแม้กระทั่งการผัดผักดองใส่เนื้อ เป็นต้น

ถึงแม้ว่าในหลายวัฒนธรรมนั้นจะมีการผลิตผักดองในรูปแบบลักษณะที่แตกต่างกันออกไป เช่น ผักดองไทใหญ่ หรือผักดองของคนเมืองเชียงใหม่ ซึ่งรสชาติที่ได้นั้นก็มีความแตกต่างกันออกไป วิธีการรับประทานผักดองในแต่ละวัฒนธรรมก็อาจจะมีความแตกต่างกันออกไปอีกเช่นกัน แต่ถ้าหากพูดถึงผักดองของชาวจีนยูนนานในจังหวัดเชียงใหม่แล้ว จะพบว่าการรับประทานอาหารหารของพวกเขา นั้นยังคงดำเนินไปในวิธีการรับประทานอาหารแบบดั้งเดิมเสียด่วนใหญ่ ซึ่งถึงแม้จะความเปลี่ยนแปลงไปบ้าง แต่สำหรับผักดองนั้นยังถือได้ว่าเป็นอาหารที่ชาวจีนยูนนานให้ความสำคัญอยู่เสมอมา

เพราะฉะนั้นหากจะทำให้เห็นถึงความชัดเจนมากยิ่งขึ้นถึงวัฒนธรรมการบริโภคผักดองของชาวจีนยูนนาน จึงจำเป็นที่จะต้องเข้าใจถึงกระบวนการผลิต ความต่างระหว่างผักดองของชาวไทยมุสลิมเชื้อสายจีนยูนนานและผักดองของชาวไทยพุทธเชื้อสายจีนยูนนาน ดังเหล่านี้ส่วนบ่งบอกได้ถึงวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ซึ่งถึงแม้ว่าคนกลุ่มนี้จะมีเชื้อสายหรือความเป็นกลุ่มชาติพันธุ์เดียวกันมากน้อยเพียงใดก็ตาม แต่หากพวกเขามีความเชื่อในแต่ละแบบหรือเข้ามาสู่ในวัฒนธรรมที่แตกต่างกันออกไป นั่นก็จะพบว่า อัตลักษณ์ในด้านรสชาติหรือองค์ความรู้ที่ใช้ในการผลิตผักดองบางอย่างนั้นมีความแตกต่างกันออกไปค่อนข้างชัดเจน

ด้วยเหตุนี้เองผู้เขียนจึงขอยกตัวอย่างกรณีศึกษาของแม่ค้าผักดองในกาศบ้านฮ่อ รวมถึงการเข้าไปสัมภาษณ์ผู้บริโภคผักดองจีนฮ่อดังกล่าว จากการศึกษาดังกล่าวนั้นได้ให้ความน่าสนใจเกี่ยวกับการให้ความเห็น นิยาม หรืออาจจะเรียกได้ว่าเป็นการต่อรongsชาติที่แตกต่างกันออกไป ซึ่งในแต่ละฝ่ายก็จะมี การต่อรongsผ่านการใช้อ้องค์ความรู้ ความแตกต่างทางวัฒนธรรม หรือประสบการณ์ต่างๆเข้า

มาใช้ในการต่อรองรสชาติครั้งนี้ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นการจะเข้าไปถึงในเนื้อหาส่วนนั้นได้ก็จำเป็นที่จะต้องเข้าใจถึงแนวคิดของการผลิตผักดองจีนฮ่อ โดยเริ่มต้นจะเน้นการทำความเข้าใจไปที่ผู้ผลิตผักดองเสียก่อน



รูปภาพ 3.1 ผักดองจีนฮ่อหลากหลายชนิดที่ขายในกาดบ้านฮ่อ

3.1 รสชาติต้นตำรับ: ว่าด้วยเรื่องรสชาติดั้งเดิมและกลยุทธ์ทางการตลาดของผักกาดดองจีนฮ่อ

“เกิดเป็นลูกสาวยูนนาน ไม่สู้เท่ากับเป็นลูกสะใภ้ยูนนาน”

ประโยคข้างต้นที่ถูกเอ่ยขึ้นมาโดยพี่เอื้อย ซึ่งเป็นแม่ค้าผักดองเจ้าใหญ่ในกาดบ้านฮ่อ โดยความหมายของประโยคดังกล่าวได้สะท้อนให้เห็นถึงวิถีชีวิตและขนบธรรมเนียมประเพณีของชาวจีนยูนนาน โดยเฉพาะหญิงสาวชาวจีนยูนนานเหล่านี้จะต้องแบกความรับผิดชอบเกี่ยวกับงานบ้านงานเรือนแทบจะทั้งหมดและภาระของพวกเธออาจเพิ่มทวีคูณ หากพวกเธอได้แต่งงานไปแล้ว หน้าที่เสริมที่อาจต้องใช้ความรับผิดชอบมากกว่าเดิมคือ “การเอาใจแม่สามี” นอกจากงานบ้านซึ่งเป็นคุณสมบัติที่ลูกสะใภ้ยูนนานพึงต้องดีแล้ว การทำอาหารดีก็เป็นเรื่องสำคัญที่บรรดาลูกสะใภ้ต้องฝึกฝนฝีมืออยู่เสมอ

อาหารที่คนจีนยูนนานบริโภคนั้นถึงจะมีความหลากหลายก็จริงแต่อาหารอย่างหนึ่งที่ชาวจีนยูนนานจะขาดไม่ได้ในการรับประทานอาหารแทบจะทุกมื้อคือ “ผักดองจีนฮ่อ” ด้วยเหตุนี้ลูกสะใภ้ยูนนานทั้งหลายจึงต้องมีทักษะในการทำผักดองจีนฮ่อให้อร่อย ถูกปากคนในบ้าน หากผักดองที่มีรสชาติดี โดยเฉพาะเมื่อมีคนภายนอกชมว่าผักดองที่ลูกสะใภ้ทำนั้นดีรสชาติดีร่อยก็จะทำให้แม่สามีเกิดความรู้สึกภูมิใจและสามารถโอ้อวดคุณสมบัติของลูกสะใภ้ได้ ทั้งชุมชนตรงกันข้ามถ้าหากผักดองโดนตำหนิเรื่องรสชาติแม่สามีก็จะมีความเสียหน้าเป็นอย่างมากและอาจจะทำให้ความสัมพันธ์ระหว่างลูกสะใภ้

และแม่สามีย่าแม่ ดังนั้น อัตลักษณ์ของความเป็นลูกสะใภ้ยูนนานจึงผูกพันกับการทำงานบ้านและอาหาร ซึ่งเป็นสิ่งที่กดดันผู้หญิงชาวจีนยูนนานค่อนข้างสูง เพราะนอกจากภาระหน้าที่อันหนักอึ้งข้างต้นที่ลูกสะใภ้ยูนนานต้องแบกรับแต่เพียงผู้เดียว พวกเธอยังต้องมีหน้าที่คอยรักษาหน้าตาของแม่สามีอีกด้วย ดังนั้น ผู้เขียนจึงไม่แปลกใจเลยว่าการเป็นลูกสะใภ้ชาวยูนนานจะเหนื่อยมากกว่าการเป็นลูกสาวชาวยูนนานที่ยังไม่ได้แต่งงานนั่นเอง

ถึงแม้ที่เอื้อยแสดงท่าทางค่อนข้างตึงเครียดเมื่อกล่าวประโยคข้างต้น โชคดีที่ที่เอื้อยไม่ได้มีโอกาสเป็นสะใภ้ยูนนานที่ประเทศจีนจึงไม่ต้องรับภาระหน้าที่อันหนักหน่วงที่คุณสมบัติของสะใภ้ชาวยูนนานพึงต้องมี เนื่องจากเธอเกิดในประเทศไทยแต่ครอบครัวของเธอนั้น ได้อพยพมาจากประเทศจีน ซึ่งเธอเล่าว่า อี้ย (ยาย) ของเธอได้อพยพมากับหน่วยทหารกองพลที่ 93 (พรรคก๊กมินตั๋ง) จากประเทศจีน (ประมาณช่วงปี ค.ศ. 1949) เดินทางมายังค่อนข้างและเดินทางเข้ามาเรื่อยๆ ชุมชนบ้านยางอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ตามลำดับ การเดินทางที่ต้องใช้ระยะเวลาในการเดินทางนั้น จำเป็นที่จะต้องพกอาหารที่รับประทานง่าย ขึ้นตอนไม่ยุ่งยากนัก ซึ่งผักดองจีนฮ่อถือเป็นอาหารยอดนิยมของเหล่าทหารและผู้อพยพในขณะนั้น เนื่องจากผักดองจีนฮ่อเป็นการถนอมอาหารแบบวิธีหมักดองจึงทำให้ระยะเวลาในการเก็บรักษานั้นยาวนานไม่แพ้อาหารแห้งแม่แต่น้อยและที่สำคัญผักดองจีนฮ่อยังเป็นอาหารหลักของชาวจีนยูนนานอยู่แล้ว

การเดินทางไกลอพยพจากประเทศจีนมาสู่ประเทศไทยนั้นทำให้ผักดองจีนฮ่อแพร่กระจายไปยังสถานที่ต่างๆ เนื่องจากต้องเดินทางผ่านประเทศพม่าซึ่งโดยปกติประเทศพม่าถือเป็นประเทศที่มีกลุ่มชาติพันธุ์อยู่ร่วมกันอย่างหลากหลายจึงทำให้หลายกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น ไทยใหญ่หรือชาวพม่า มีการทำผักดองในรูปแบบของตนเอง ดังนั้น ผักดองจึงกลายเป็นอาหารที่กลุ่มชาติพันธุ์เหล่านี้นิยมรับประทานเช่นกันและรสชาติอาจจะแตกต่างกันไปตามวิธีการทำของคนในแต่ละกลุ่มชาติพันธุ์ ด้วยเหตุนี้เองการแพร่กระจายของผักดองจีนฮ่อจึงถือเป็นการกระจายวัฒนธรรมในปัจจุบันหลักอีกหนึ่งปัจจัยที่เกิดมาจากผลของสงครามนั่นเอง นับตั้งแต่การอพยพจากภัยของสงครามครั้งนั้น ผักดองจีนฮ่อเริ่มเพาะเมล็ดพันธุ์จากอาหารที่ทำกินเองในครัวเรือน จนเริ่มเข้าสู่กระบวนการกลายเป็นสินค้าทางวัฒนธรรมอีกชนิดหนึ่ง ที่เอื้อยในปัจจุบันถือเป็นผู้ที่ชำนาญในการทำผักดองขายมาแล้วกว่า 20 ปีและถือเป็นผักดองเจ้าใหญ่ในภาคบ้านฮ่อได้เล่าถึงประวัติชีวิตในครอบครัวก่อนที่จะมาเป็นแม่ค้าผักดองจีนฮ่ออย่างในปัจจุบันว่า ครอบครัวของตนนั้นมีพี่น้องอยู่หลายคน ถึงแม้จะมีพี่น้องหลายคนนั้นก็ไม่ได้หมายความว่าทุกคนสามารถทำผักดองขายได้ทุกคน เช่น ในขณะที่พี่สาวคนโตซึ่งได้รับการศึกษาที่ค่อนข้างสูงไม่จำเป็นต้องรับหน้าที่ในการทำผักดองขาย เนื่องจากคนในครอบครัวบอกว่าผู้ที่ได้รับการศึกษาสูงควรที่จะทำงานที่สบายกว่าการทำผักดอง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้น้องเล็กอย่างพี่เอื้อยซึ่งเป็นลูกสาวคนที่สี่ของครอบครัว จำเป็นต้องได้รับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำผักดองจีนฮ่ออย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

เนื่องจากถ้าหากที่เอื้อยไม่สืบทอดวิธีการทำฝักดองแล้วความรู้ที่สั่งสมกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษคงต้องสูญหายไปอย่างแน่นอน

นอกจากสินค้าหลักอย่างฝักดองแล้ว ที่เอื้อยยังขายสินค้าอุปโภคบริโภคชนิดต่างๆ ประเภทอื่นปะปนกันไปอีกด้วย ไม่ว่าจะเป็นผลไม้ที่หาได้ยากตามตลาดทั่วไปอย่าง อะโวคาโด หรือแม้กระทั่งสินค้าที่นำเข้ามาจากต่างประเทศอีกหลายชนิด เช่น แสมญูนานาน ยาแผนโบราณหรือยาสมุนไพรจีนและแปรงพม่าหรือแม้แต่ถั่วเน่าแคบของชาวไทใหญ่ ฯลฯ ถึงแม้ว่าสินค้าดังกล่าวจะมีหลากหลายชนิดก็ตามแต่เท่าที่ผู้เขียนสังเกตนั้นลูกค้าส่วนใหญ่มักจะเข้าร้านมาซื้อฝักดองเงินสอเสียมากกว่า ซึ่งเมื่อผู้เขียนสอบถามที่เอื้อยเกี่ยวกับราคาสินค้าดังกล่าวมีราคาต่างจากสินค้าชนิดเดียวกันกับผู้ขายรายอื่นในบริบทใกล้เคียง ที่เอื้อยจึงเล่าว่าผู้ค้าในละแวกกร้านเดียวกันกับที่เอื้อยเป็นญาติกับที่เอื้อย เมื่อขายสินค้าชนิดใดๆก็ตามก็จะมี การสอบถามราคากันก่อนที่จะขายจะไม่มีการขายตัดราคากันอย่างน่าเกลียด ซึ่งราคาสินค้าที่ขายอาจจะแตกต่างกันไม่มากนัก ถึงแม้สินค้าที่ได้กล่าวมาข้างต้นจะมีมากมายหลายชนิดสำหรับลูกค้ากลุ่มต่างๆ แต่กระนั้นก็ดีก็ยังไม่สามารถทำรายได้เทียบเท่ากับสินค้าหลักอย่างฝักดองเงินสอได้เลยแม้แต่น้อย ซึ่งจะเห็นได้จากการสังเกตลูกค้าส่วนใหญ่มักจะพุ่งตรงเข้าไปซื้อฝักดองเงินสอเพียงอย่างเดียว ด้วยเหตุนี้การทำความเข้าใจลักษณะคุณสมบัติของฝักดองจึงเป็นประเด็นหลักที่น่าสนใจซึ่งจะทำให้เห็นการแบ่งแยกชนิดของฝักในภาคบ้านสอได้อีกด้วย

ในส่วนของฝักดองที่ที่เอื้อยขายนั้น ลักษณะเป็นแผง โดยมีถึงแกลลอนบรรจุเต้าหู้ยี้หมักและฝักดองชนิดต่างๆ เช่น ฝักคะน้า ดอกรากชู ฝักภาค หัวหอมหัวไชเท้า ฯลฯ ประมาณ 9 – 11 ถึง ที่เอื้อยเล่าให้ฟังว่าเราสามารถจำแนกชนิดฝักดองเงินสอออกได้เป็นสองประเภทคือ “ฝักดองรุ่นใหม่” และ “ฝักดองรุ่นเก่า” โดยจะมีความแตกต่างดังนี้

“ฝักดองรุ่นใหม่” หรืออาจจะเรียกว่าฝักดองแบบหมักเร็ว คือการใช้ฝักที่ต้องใช้ระยะเวลาในการหมักประมาณ 3 – 4 วันจึงสามารถรับประทานได้ โดยฝักประเภทที่นิยมนำมาจำหน่ายโดยทั่วไปในภาคบ้านสอเนื่องจากระยะเวลาในการหมักที่ค่อนข้างสั้นจึงทำให้สามารถดองฝักขายในภาคบ้านสอได้แทบจะทุกอาทิตย์ โดยรสชาติของฝักดองรุ่นใหม่จะให้รสชาติหวานนำ เปรี้ยวตามและมีรสชาติเผ็ดเล็กน้อยและเมื่อรับประทานฝัก 4- 6 ชนิดนี้ (ฝักคะน้า ดอกรากชู ฝักภาค หัวหอมหัวไชเท้า ฯลฯ) เข้าไปแล้ว จะได้กลิ่นเหม็นเขียวของฝัก เนื่องจากระยะเวลาที่ใช้ดองไม่นานนักจึงทำให้กลิ่นของฝักยังไม่ถูกแทนที่ด้วยเครื่องเทศที่เข้มข้นในตัวฝักเท่าใดนัก

“ฝักดองรุ่นเก่า” หรืออาจจะเรียกว่าฝักดองแบบหมักช้า ฝักดองชนิดนี้จะใช้ระยะเวลานานในการดองตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไปจึงจะสามารถนำมารับประทานได้ ฝักดองรุ่นเก่านั้นไม่ค่อยเป็นที่นิยมขายเท่าใดนัก เนื่องจากระยะเวลาที่ใช้ในการดองที่นานจึงอาจจะไม่สามารถดองฝักทันกับวันที่ขายได้ รสชาติของฝักดองรุ่นเก่านั้นจะมีรสชาติเปรี้ยวตามด้วยรสชาติเค็มและมีรสชาติเผ็ดติดที่ปลายลิ้นและฝักชนิดที่

จะให้รสชาติที่ละมุนกลมกล่อม หากเทียบกับผักดองรุ่นใหม่แล้ว รสชาติของผักดองรุ่นเก่าจะไม่ได้ กลิ่นเหม็นเขียวของผักเนื่องจากเครื่องเทศที่คลุกเคล้าและซึมเข้าไปในเนื้อผักดองกับผักดองเป็นระยะเวลา นานนั่นเอง

ที่ร้านของพี่เอื้อยนั้นจะขายผักดองทั้งผักดองรุ่นเก่าและผักรุ่นใหม่ แต่ผักดองเกือบทั้งหมดที่เธอขาย จะเป็นผักดองรุ่นเก่าที่พี่เอื้อยอ้างว่าใช้ระยะเวลาในการดองผักตั้งแต่ 1 ปีขึ้นไปและผักที่ใช้ระยะเวลา ในการดองนานสูงสุดอยู่ที่ 4 ปี ซึ่งถือเป็นระยะเวลาที่ยาวที่สุดและผักดองรุ่นใหม่ที่มีพี่เอื้อยได้นำมาขาย ปนด้วยนั้น เธอก็ไม่แน่ใจเช่นกันว่าจะสามารถเรียกผักดองจีนฮ่อดังกล่าวว่าเป็นผักดองรุ่นใหม่ได้ หรือไม่ เพราะผักดองที่ใช้ระยะเวลาในการดองสั้นที่สุดจะอยู่ที่ 6 เดือน ซึ่งปกติผักดองรุ่นใหม่จะใช้ ระยะเวลาในการดองเพียงไม่กี่วัน ไม่ว่าจะอย่างไรก็ตามหากนับระยะเวลาในการหมักดองแล้ว พี่เอื้อยถือเป็นแม่ค้าที่ขายผักดองรุ่นเก่าแต่เพียงเจ้าเดียวในภาคบ้านฮ่อ

ถึงแม้พี่เอื้อยจะขายทั้งผักดองรุ่นเก่าและมีผักดองรุ่นใหม่ปะปนด้วยเล็กน้อย พี่เอื้อยก็ยังยืนยันว่าผักดอง จีนฮ่อแบบดั้งเดิมนั้นมีแค่ผักกาดดองแบบรุ่นเก่าแต่เพียงอย่างเดียว ในส่วนของผักดองรุ่นใหม่ถือเป็น สูตรที่ต้องการปรับรสชาติให้ถูกปากคนไทยเท่านั้น เนื่องจากคนไทยส่วนใหญ่จะนิยมรับประทาน ผักดองที่มีรสชาติดหวานและเผ็ดน้อย ไม่ว่าจะอย่างไรก็ตามพี่เอื้อยยังยืนยันว่าเธอขายผักดองรุ่นเก่าเป็น หลัก ในส่วนผักดองรุ่นใหม่ก็จะขายให้กับลูกค้าชาวไทยที่นิยมรับประทานผักดองแบบหวานและเผ็ด น้อย รวมไปถึงลูกค้าที่อยากเปลี่ยนบรรยากาศการรสชาติแบบผักดองรุ่นเก่ามาลองชิมผักดองรุ่นใหม่ ในบางครั้ง

พี่เอื้อยมักจะอ้างว่ารสชาติผักดองแบบรุ่นเก่านั้นเป็นสูตรดั้งเดิมที่มาจากมณฑลยูนนาน โดยได้รับสูตร และวิธีการทำมาตั้งแต่รุ่นปู่ย่าตายาย ซึ่งในการเก็บข้อมูลของผู้เขียนในแต่ละครั้ง พี่เอื้อยมักจะขอไม่ เปิดเผยเคล็ดลับและสูตรการทำผักดองจีนฮ่อให้กับผู้เขียนทั้งหมด เนื่องจากการแข่งขันการขายผักดอง ในภาคบ้านฮ่อนั้นมีค่อนข้างสูง และการขายผักดองจีนฮ่อในตลาดส่วนใหญ่จะเป็นผักดองแบบรุ่น ใหม่มักจะมีอัตลักษณ์ของรสชาติคล้ายคลึงกันหรือแตกต่างกันเพียงเล็กน้อย ซึ่งถ้าลองเทียบกับผักดอง รุ่นเก่าที่มีเพียงเจ้าเดียวในภาคบ้านฮ่อ หากสูตรทำผักดองดังกล่าวรั่วไหลไปอาจจะทำให้เกิดการ แข่งขันการขายผักดองจีนฮ่อแบบรุ่นเก่าเพิ่มขึ้นได้ ซึ่งอาจจะทำให้ลูกค้าที่ต้องการลิ้มลองรสชาติของ ผักดองรุ่นเก่าของพี่เอื้อยหันไปหาทางเลือกใหม่ ๆ ก็เป็นไปได้ ซึ่งความจริงจึ่งในเรื่องความลับสูตรการทำ ผักดองของพี่เอื้อยนั้นสังเกตเห็นได้จากการลงภาคสนามเพื่อเก็บข้อมูลลูกค้าผักดองจีนฮ่อของพี่เอื้อย โดยในช่วงการเก็บข้อมูลครั้งหนึ่ง ผู้เขียนสังเกตเห็นว่าโดยปกติพี่เอื้อยกับแม่ของเธอจะมีการ ต้อนรับและยินดีที่จะให้ข้อมูลเรื่องผักดองจีนฮ่อกับผู้เขียนเป็นอย่างดี แต่ในการเก็บข้อมูลภาคสนาม ของผู้เขียนในแต่ละครั้งค่อนข้างที่จะทำได้ยากได้อย่างใจจดใจจ่อ เนื่องจากที่พี่เอื้อยต้องขายผักดองให้กับ ลูกค้าจึงทำให้การสัมภาษณ์ข้อมูลเป็นไปอย่างไม่ค่อยราบรื่นเท่าใดนักและระยะเวลาในการสัมภาษณ์ ก็มีเฉพาะช่วงที่พี่เอื้อยเตรียมเก็บร้านแล้วเท่านั้น ซึ่งมีเวลาเพียงน้อยนิดจึงทำให้ผู้เขียนต้องลงไปเก็บ

ข้อมูลบ่อยๆ โดยในช่วงครั้งล่าสุดที่ผู้เขียนเองไปเก็บข้อมูลกลับพบว่าสีหน้าของแม่ที่เอื้อยกลับแสดง ความไม่พอใจ และเมื่อผู้เขียนได้ขอสัมภาษณ์ลูกค้าฝักคองของพี่เอื้อย แม่ของพี่เอื้อยกลับได้ตะเพิด ผู้เขียน ซึ่งสร้างความมึนงงให้กับผู้เขียนเป็นอย่างมาก และเมื่อได้ลองทบทวนแล้วผู้เขียนก็ไม่น่าจะ เคยทำอะไรให้แม่พี่เอื้อยโกรธ เท่าที่เคยสัมภาษณ์ก็มีเพียงเรื่องต่างๆ ไปที่พี่เอื้อยสามารถให้ข้อมูลได้ใน ขอบเขตจำกัดเท่านั้น และในช่วงที่เก็บข้อมูลต่างๆ ไปนั้นแม่พี่เอื้อยพยายามห้ามไม่ให้ผู้เขียนสอบถาม ข้อมูลฝักคองเงินช่อในร้านที่ติดกัน เนื่องจากกลัวผู้ให้ข้อมูลจะ โกรธผู้เขียน (ทั้งๆที่ผู้เขียนสัมภาษณ์ แล้วกลับพบว่าผู้ให้ข้อมูลเต็มใจให้ข้อมูลค่อนข้างมาก) ผู้เขียนจึงสันนิษฐานว่าแม่พี่เอื้อยน่าจะกลัว เรื่องสูตรหรือข้อมูลบางอย่างเกี่ยวกับฝักคองเงินช่อของตนรั่วไหล ไปยังผู้ค้ารายอื่น เนื่องจากการ ผู้เขียนสังเกตจากการที่พี่เอื้อยให้ข้อมูลเกี่ยวกับฝักคองเงินช่อและข้อมูลการขายแก่ผู้เขียนเยอะ พอสมควร ซึ่งข้อมูลที่ได้ถึงแม้จะไม่ได้อิงรายละเอียดอย่างลึกซึ้งแต่ก็อาจจะทำให้ธุรกิจฝักคองมีความ เสียหายได้ ด้วยเหตุนี้ข้อมูลเกี่ยวกับสูตรฝักคองรุ่นเก่าพี่เอื้อยจึงถือเป็นเรื่องสำคัญมากซึ่งอาจจะทำให้ พี่เอื้อยเสียตำแหน่งผู้นำการขายฝักคองเงินช่อในภาคบ้านช่อก็เป็นได้

3.2 อัตลักษณ์รสนชาติเฉพาะของฝักคองเงินช่อ

แม้ผู้เขียนจะได้ข้อมูลไม่ครบถ้วนลึกซึ้ง แต่พี่เอื้อยก็ให้ข้อมูลบางส่วนเกี่ยวกับการทำฝักคองเงินช่อได้ อย่างพอสังเขป องค์ประกอบสำคัญที่ทำให้ฝักคองของพี่เอื้อยมีรสชาติถูกปากลูกค้าที่มากหน้าหลาย ตาอย่างทุกวันนี้ พี่เอื้อยให้องค์ประกอบความสำคัญมากที่สุดคือ “มือ” ซึ่งในที่นี้สามารถจำแนกได้ 2 มิติคือ “มือ” ในมิติที่เกี่ยวข้องกับปัจจัยทางกายภาพของร่างกายและ “มือ” ในมิติของการเอาใจใส่ต่อ การทำฝักคอง “มือ” หรืออาจจะเรียก “พรสวรรค์” ในการทำฝักคองเงินช่อ ซึ่งมุมมองของพี่เอื้อยต่อ การทำฝักคองจะมีการใช้วัตถุดิบหรือเครื่องปรุงต่างๆ ในปริมาณเท่าๆกันก็ตาม แต่ถ้าหากคนทำฝัก คองเป็นคนละคนกันก็ทำให้รสชาติที่ได้ต่างกันไป ยกตัวอย่างที่เห็นได้ชัดเจนคือ ถ้าหากแม่พี่เอื้อยทำ ฝักคองออกมารสนชาติก็อาจจะมีรสขมนำ แต่ถ้าหากพี่เอื้อยทำรสชาติก็จะออกมาในอีกรูปแบบหนึ่ง แต่ ถ้าหากให้น้องชายของพี่เอื้อยทำฝักคองแล้ว ฝักคองไม่สามารถรับประทานได้เลย เนื่องจากมีรสชาติ แย่ พี่เอื้อยยังให้ทัศนะต่อไปว่าในร่างกายคนเราแต่ละคนจะมีอุณหภูมิ เอนไซม์หรือองค์ประกอบทาง กายภาพแตกต่างกัน พี่เอื้อยยกตัวอย่างให้เห็นภาพมากขึ้น เช่น บางคนปลูกพืชผักแล้วหวานเมล็ด บาง ต้นมีดอกมีผลงอกขึ้น แต่กับบางคนก็ไม่สามารถทำแบบนั้นได้ ฝักคองก็เหมือนกัน บางคนทำออกมา รสนชาติดี แต่บางคนก็ทำออกมา รสนชาติแย่ จากตัวอย่างที่พี่เอื้อยได้หยิบยกขึ้นมาเพื่อให้เห็นภาพชัดเจน เกี่ยวกับการทำฝักคองที่มี “มือ” เป็นปัจจัยหลัก ซึ่งยิ่งทำให้มองเห็นในแง่ของการแข่งขันการขาย ฝักคองในตลาดมากยิ่งขึ้น อีกหนึ่งตัวอย่างที่พี่เอื้อยหยิบยกขึ้นมาคือ ถึงแม้จะมีวัตถุดิบหลักในการทำ ฝักคองเหมือนกัน แต่ในมุมมองของพี่เอื้อยแล้ว ปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดรสชาติที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ ของฝักคอง (Identity Marker) มักขึ้นอยู่กับคนที่คนทำมากกว่าในเรื่องของการใช้วัตถุดิบ แต่สิ่งที่ผู้เขียนมอง เห็นจากประเด็นของความสามารถหรือพรสวรรค์ (มือ) ของแต่ละคนแล้ว กลับพบว่าความพิถีพิถัน

ของผู้ทำผัดทองที่ใส่ใจรายละเอียดของการทำผัดทองเงินฮ่อก็ถือเป็นปัจจัยที่ทำให้รสชาติมีอัตลักษณ์เฉพาะได้เช่นกัน ซึ่งอาจจะรวมถึงความพิถีพิถันในการเลือกใช้วัตถุดิบด้วย

“มือ” ในอีกหนึ่งความหมายคือความพิถีพิถันในการทำผัดทอง ซึ่งถึงแม้ว่าแต่ละคนจะมีพรสวรรค์ทางด้านร่างกาย เช่น อุณหภูมิของมือแตกต่างกันซึ่งส่งผลทำให้การทำผัดทองมีรสชาติที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะตัวในแบบต่างๆ แต่ความพิถีพิถันในการทำผัดทองนั้นยังถือเป็นเรื่องที่ยังมองข้ามไม่ได้ พี่เอื้อยกกล่าวว่า

“ผัดทองมันก็เหมือนส้มตำนั่นแหละนั่นแหละ เครื่องปรุงเหมือนกันหมดแต่มันขึ้นอยู่กับวิธีทำของแม่ค้าแต่ละคนที่มีความแตกต่างกันออกไป”

จากประโยคดังกล่าวพี่เอื้อต้องการสื่อว่าการจะทำผัดทองเงินฮ่อให้มีรสชาติที่ดีนั้นจำเป็นต้องใส่ใจในทุกรายละเอียดขั้นตอนของการทำผัดทอง โดยพี่เอื้อได้ยกตัวอย่างขั้นตอนหนึ่งในการทำผัดทองเงินฮ่อคือ “การนวดผัก” ซึ่งถือเป็นขั้นตอนที่สำคัญที่สุดในการทำผัดทองเงินฮ่อ จุดประสงค์ของการนวดผักคือ การบีบคั้นน้ำในผักออกให้มากที่สุดเพื่อให้เครื่องปรุงได้คลุกเคล้าลงไปข้างในตัวผัก การนวดผักแต่ละครั้งจะใช้ระยะเวลาพอสมควร เนื่องจากต้องมั่นใจว่าผักที่นำไปผัดจะต้องแห้งสนิท เพราะจะทำให้มีรสชาติดีกว่าผักที่นวดแบบไม่ละเอียดซึ่งทำให้มีน้ำตกค้างในผักมากหรือการนวดไว ซึ่งการใช้เวลาในการนวดผักที่นานทำให้ “มือ” ในความหมายของอุณหภูมิร่างกายส่งผลโดยตรงกับรสชาติผักที่นวดเสร็จอีกด้วย ด้วยเหตุนี้เอง “มือ” ทั้งความหมายในทางด้านร่างกายและความพิถีพิถันจึงจำเป็นต้องมีความสอดคล้องกัน จะขาดอย่างหนึ่งอย่างใดไปไม่ได้ มิฉะนั้นรสชาติก็จะออกมาไม่เหมือนกับสูตรผัดทองเงินฮ่อดั้งเดิมที่สืบทอดกันมา

แม้พี่เอื้อจะให้ความสำคัญของ “มือ” ในการทำผัดทองมากที่สุด แต่ก็คงไม่สามารถที่จะปฏิเสธได้ว่าวัตถุดิบที่ใช้ในการทำผัดทองเงินฮ่อก็ถือเป็นปัจจัยที่สำคัญไม่แพ้กัน โดยการเลือกวัตถุดิบนั้นจะส่งผลต่อรสชาติของผัดทองเงินฮ่อแบบสูตรดั้งเดิมจากมณฑลยูนนาน ซึ่งพี่เอื้อได้กล่าวไว้ ดังนี้

“การทำผัดทองที่ดูเหมือนว่าจะทำง่ายๆนะ แต่มันมีหลายอย่าง มีทั้งระยะเวลามันเหมือนกับการทำซอส ซอสโบราณจะมีวิธีการทำไม่เหมือนสมัยนี้นะ ซอสโบราณต้องทำโดยใช้ระยะเวลา ความพิถีพิถันของคนทำมันต่างกัน อุณหภูมิของสถานที่ที่มีส่วน วัตถุดิบก็มีส่วน วัตถุดิบที่เอามาจากแหล่งไหนก็มีส่วน”

การคัดสรรวัตถุดิบต่างๆเพื่อทำผัดทองเงินฮ่อถือเป็นเรื่องสำคัญเช่นกัน เนื่องจากการคัดเลือกวัตถุดิบมาทำผัดทองจะส่งผลกับคุณภาพและรสชาติของผักโดยตรง หากไม่สามารถหาซื้อผักที่จะนำมาผัดตามคุณสมบัติที่ต้องการ ก็อาจจะทำให้ผัดทองน่าและรสชาติก็จะไม่ตรงกับสูตรดั้งเดิมของพี่เอื้อ ซึ่งในกรณีดังกล่าวอาจสร้างความเสียหายต่อการขายผัดทองโดยตรง ซึ่งถ้าหากรสชาติผัดทองเงินฮ่อ

ไม่ได้มาตรฐานตามสูตรดั้งเดิม ลูกค้าก็จะเกิดความสงสัยต่อการทำผักดองซึ่งมีมาตรฐานไม่คงที่ เพราะลูกค้าส่วนใหญ่มักจะเป็นลูกค้าประจำที่ชอบซื้อผักดองของพี่เอื้อยแทบจะทุกอาทิตย์ ด้วยเหตุนี้ การที่จะหาวัตถุดิบมาทำผักดองจึงเป็นความท้าทายปนความยากลำบากอีกอย่างหนึ่งที่พี่เอื้อยได้เล่า ให้กับผู้เขียนด้วยสีหน้าและน้ำเสียงที่ค่อนข้างตึงเครียด เนื่องจากการหาวัตถุดิบมาทำผักดองแต่ละครั้ง ไม่ใช่เรื่องง่ายเหมือนสมัยก่อน เนื่องจากผู้ชายวัตถุดิบโดยปกติที่เป็นคนแก่คนแก่มักจะไม่ขายแล้ว และลูกหลานของพวกเขาเลือกที่จะไม่ได้สืบต่อกิจการ ด้วยเหตุนี้พี่เอื้อยจึงต้องเสาะแสวงหาแหล่ง ซื้อขายวัตถุดิบที่ตรงตามต้องการด้วยตนเอง ผ่านการสอบถามผู้ค้าวัตถุดิบที่เลิกกิจการไปแล้วว่ามี สินค้าชนิดดังกล่าวที่ไหนขายได้อีก ซึ่งพี่เอื้อยได้เล่าว่า

พี่เอื้อย : วัตถุดิบก็ต้องไปหาเอาเอง อย่างคนเฒ่าสมัยก่อนเขาไม่ขายวัตถุดิบแล้ว เราก็ต้องไปถามเขาว่า แบบเนี่ยะมีขายที่ไหนอีก สมมุติอย่างนี้เอง (ผู้เขียน) เป็นลูกชานา นื่องก็ไม่อยากทำนาใช่ไหม? มันก็ต้องเปลี่ยนไปอีก มันเปลี่ยนเจ้า เปลี่ยนคนทำใหม่ บางทีเราอยากได้แบบไหนเราก็ต้องสั่งเขาว่าฉัน ต้องการอย่างนี้ เท่านั้น ถ้าไม่ใช่แบบนี้ฉันก็ไม่เอา มันก็จะเป็นแบบนี้

ผู้เขียน : คือเราจะมีสเปคของเรา?

พี่เอื้อย : ใช่ มันก็จะมีสเปคของเรา

การคัดสรรวัตถุดิบเพื่อทำผักดองเงินส้อยยังไม่จบเพียงเท่านี้ แม้จะเจอวัตถุดิบที่ตรงตามความต้องการแล้ว แต่การเสาะหาผู้ชายวัตถุดิบเหล่านี้ยิ่งยากกว่า เนื่องจากการซื้อขายวัตถุดิบมักจะไม่ได้ซื้อกับผู้ขาย เจ้าประจำ เนื่องจากความเชื่อใจของผู้ชายวัตถุดิบในปัจจุบันจะแตกต่างกับสมัยก่อนเป็นอย่างมาก ผู้ชายวัตถุดิบบางรายอาจจะขายของตามตรงคุณสมบัติให้พี่เอื้อยในครั้งแรก แต่ในครั้งต่อไปผู้ชาย อาจจะขายวัตถุดิบคุณภาพมีแตกต่างหรือต่ำกว่ามาตรฐานให้ก็เป็นได้ ซึ่งพี่เอื้อยมองว่าการค้าในปัจจุบันผู้ชายส่วนใหญ่จะต้องการแสวงหาผลกำไรมากกว่าสิ่งใด จึงทำให้ความเชื่อตรงในการขาย สินค้าเลือนหายไป ผู้ค้าที่สามารถไว้วางใจได้ก็ค่อนข้างที่จะหาได้น้อย ตัวอย่างวัตถุดิบหลักที่เห็นได้ชัดเจนคือผักสดชนิดต่างๆที่นำมาต้องเป็นผักปลอดสารพิษเท่านั้น เพราะถ้าเป็นผักที่ใช้ยาฆ่าแมลงจะส่งผลให้รสชาติของผักผิดเพี้ยนไปจากเดิม รวมทั้งอายุของผักที่ใช้ในการเก็บเพื่อหมักดอง ก็จะร่นระยะลงมา เช่น ผักที่ใช้ดอง 1 ปีอาจจะมียอายุแค่ 2 – 3 เดือน ซึ่งจะทำให้ผักไม่สามารถดองในแบบสูตรรุ่นเก่าได้ ที่สำคัญคือพี่เอื้อยไม่สามารถที่จะแยกแยะได้ว่าผักชนิดไหนใช้ยาฆ่าแมลงหรือเร่งปุ๋ย ผักจะเน่าต่อเมื่อเมื่อถึงระยะเวลาที่ดองเสร็จสิ้นแล้ว ผักที่เน่าเสียเหล่านั้นก็ไม่สามารถที่จะนำมาใช้ ประโยชน์หรือจำหน่ายได้อีกต่อไป จำเป็นที่ต้องทิ้งผักเหล่านั้นเพียงอย่างเดียว ซึ่งความเสียหาย ดังกล่าวเป็นสาเหตุที่ทำให้กิจการผักดองเสียหายไปช่วงระยะเวลาหนึ่งจนกว่าจะมีการดองผักเสร็จสิ้น ในรุ่นถัดไป วิธีแก้ไขเพียงวิธีเดียวคือต้องซื้อผักดองเงินส้อยจากผู้ค้ารายอื่นเข้ามาขายสมทบไปก่อน

แต่กระนั้นก็ตามรสชาติที่ได้อาจจะมีความคล้ายคลึงกันบ้าง แต่ก็ยังไม่สามารถเทียบได้กับผักคองที่หมักเองอยู่ดี ซึ่งพี่เอ้อยได้เล่าให้ผู้เขียนฟัง ดังนี้

ผู้เขียน : แต่เราก็ไม่มีเจ้าประจำที่ซื้อใช้ใหม่

พี่เอ้อย : ไม่นะ ไม่มีเจ้าประจำแต่เราก็ต้องดูว่าบางที่เจ้าประจำเนี่ยะมันไม่เหมือนคนสมัยก่อน จิตใจมัน โลกเงินมากกว่ามันก็ไม่ดีกับเรานะ บางทีของที่ใช้มันก็เสีย บางทีเราก็ดูไม่ออกนะว่าของที่เราเอามาใช้มันดีหรือไม่ดี คือต้องใช้ระยะเวลาในการทำออกมาแล้วจึงจะรู้ว่าของชิ้นนั้นดีหรือไม่ดี บางทีวัตถุดิบที่เขาเอามาทำนะ เขาก็เร่งปุ๋ยเร่งยามากไปของมันก็จะรสชาติเปลี่ยน ของมันก็จะเสียไปนะ

ผู้เขียน : จึงแปลว่าเราก็ต้องใช้ของออแกนิกจำพวกของที่มาจากธรรมชาติ ไม่นั่นใช่ใช่ใหม?

พี่เอ้อย : ใช่ ถ้าเป็นอย่างนั้นจะยืดระยะเวลา (ผักคอง) ให้อยู่ได้นาน

ผู้เขียน : แล้วสมมุติถ้าเราไม่รู้ เกิดว่าหมักมานานจนเสร็จแล้วจะทำยังไง?

พี่เอ้อย : ทิ้งอย่างเดียว ไม่มีทางแก้

ผู้เขียน : อย่างนี้เราก็ไม่ได้ขายของตัวนั้นเลย?

พี่เอ้อย : ไม่ได้ขาย เจ๊งไปเลย เราก็ต้องเอาของจากเจ้าอื่นมาสมทบกันไป

นอกจากการหาซื้อและคัดเลือกวัตถุดิบจะส่งผลโดยตรงกับคุณภาพและรสชาติของผักคองจีนฮ่อแล้วยังส่งผลในเรื่องของราคาขายผักคองเช่นกัน ดังที่กล่าวข้างต้นว่าพี่เอ้อยคือแม่ค้าผักคองจีนฮ่อรายใหญ่ในกาตบ้านฮ่อ ในขณะที่ผู้ค้าผักคองรายอื่นมักจะเป็นผู้ค้ารายย่อยและขายผักคองไม่กี่ชนิด หากเทียบกับจำนวนถึงผักคองที่พี่เอ้อยขาย ที่สำคัญคือราคาผักคองร้านพี่เอ้อยแทบจะไม่แตกต่างจากร้านผักคองเจ้าอื่น ซึ่งโดยปกติจะจำหน่ายผักคองในราคา กิโลกรัมละ 120 บาท หรือขายแบ่งเป็นขีดละ 20 บาท ซึ่งถ้าเทียบกับคุณภาพของวัตถุดิบรวมถึงรสชาติถือว่าผักคองของพี่เอ้อยจัดอยู่ในราคาที่คุ้มค่ากว่าเจ้าอื่นมาก เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพดี เช่น ผักปลอดสารพิษและรสชาติของผักคองรุ่นเก่าที่หาซื้อได้ยากในกาตบ้านฮ่อ รวมทั้งมีผักคองให้เลือกซื้อหลากหลายชนิดอีกด้วย

สาเหตุที่พี่เอ้อยสามารถขายผักคองจีนฮ่อที่มีคุณภาพและรสชาติที่ดีในราคาถูก เนื่องจากการสั่งซื้อวัตถุดิบในปริมาณมากซึ่งจะทำให้ได้ราคาวัตถุดิบที่ถูกลงและสามารถลดต้นทุนการผลิตลงได้สูง ถ้าหากเทียบกับการซื้อวัตถุดิบในปริมาณจำนวนน้อยก็จะทำให้ต้นทุนการทำผักคองสูงขึ้น ซึ่งถ้าเปรียบเทียบผู้ค้าผักคองรายย่อยในกาตบ้านฮ่อจะพบว่ามีการผลิตผักคองในปริมาณน้อย จึงทำให้ราคาค่าต้นทุนของวัตถุดิบที่ซื้อมาสูงตามมา ประกอบกับรสชาติของผักคองแบบรุ่นใหม่ี่ผลิตออกมาคล้ายคลึงกับผู้ค้ารายอื่นทั่วไปจึงทำให้สินค้าของพวกเขาไม่โดดเด่นเท่ากับผักคองจีนฮ่อของพี่เอ้อย

ซึ่งปัจจัยเรื่องวัตถุดิบก็ถือเป็นสิ่งสำคัญอีกสิ่งหนึ่งที่พี่เอื้อยเอาชนะคู่แข่งให้ผู้ค้ารายย่อยรายอื่น ได้อย่างไม่ยากเย็นนักและทำให้ลูกค้ามีทางเลือกในการซื้อผักหลากหลายชนิดมากกว่าผักดองเจ้าอื่น ดังที่พี่เอื้อยได้บอกกับผู้เขียนว่า

“อย่างที่เราเห็นที่ขายถุงละ 20 -30 ได้นะเพราะว่าเราซื้อของเยอะแล้วมันได้ราคาถูกมาอ้าวถ้าไร ถ้าเราไม่ได้ทำเองพี่ขายไม่ได้นะ อย่างเช่นเราซื้อของต้นหนึ่งแทนที่จะซื้อผักมัดเล็กๆสิบบาท ยกตัวอย่างนะ ถ้าเราซื้อต้นหนึ่ง ราคา (ต้นทุน) อาจจะลดไป 5 – 6 พันแบบเนี่ยะ ก็ถูกกว่าที่เราซื้อเป็นมัดละสิบบาท แล้วก็เอาราคามาเฉลี่ยก็ไรกัน ถ้าน้อง (ผู้เขียน) ทำกินเองแล้วซื้อผัก 2 – 3 มัด ค่าผักก็ไปแล้ว 30 – 40 บาทแล้วค่าพริกอีกต้นทุนมันก็สูง ถ้าเราซื้อเยอะต้นทุนมันก็จะยิ่งถูกลง”

จากข้างต้นจะเห็นได้ว่าทั้งปัจจัยในเรื่องของ “มือ” และ “วัตถุดิบ” ถือเป็นปัจจัยที่ค่อนข้างสามารถควบคุมได้และมีประโยชน์ในการสร้างอัตลักษณ์รสชาติเฉพาะในผักดองเงินฮ่อของพี่เอื้อย อาจจะกล่าวได้ว่าพี่เอื้อยได้สร้างส่วนแบ่งทางตลาดของสินค้าผักดองเงินฮ่อ หรือการมองได้ว่าพี่เอื้อยคือผู้นำในตลาดผักดองเงินฮ่อก็อาจไม่ผิดนัก แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นก็เชื่อว่าผักดองเงินฮ่อที่พี่เอื้อยขายในกาบบ้านฮ่อจะมีรสชาติเหมือนกับผักดองเงินฮ่อที่ผลิตในมณฑลยูนนานจากประเทศจีนทุกประการ เนื่องจากมีปัจจัยภายนอกบางประการที่พี่เอื้อยไม่สามารถควบคุมได้นั้นคือ “สภาพภูมิอากาศ”

“วัตถุดิบที่ใช้เหมือนสูตรดั้งเดิมทุกอย่าง สูตรดั้งเดิมมาแบบไหนเราก็ทำตามแบบนั้นเหมือนสูตรเดิม ร้อยเปอร์เซ็นต์ พี่เอื้อยอาจจะทำได้ 90% - 95% อีก 5% - 10% คือจะทำให้เปอร์เซ็นต์หายไม่น้อยที่สุดเท่าที่จะทำได้ ที่เหลือคือปัจจัยภายนอกที่ควบคุมไม่ได้ เช่น สภาพอากาศของจีนและไทยไม่เหมือนกัน เมืองจีนมีหิมะแต่บ้านเราไม่มีจะเอาไว้ในห้องแอร์ต้นทุนก็จะสูงขึ้นอีก”

แม้ของพี่เอื้อยจะยากับผู้เขียนอยู่เป็นประจำว่าผักดองของตนนั้นมีรสชาติดั้งเดิมมาจากมณฑลยูนนาน หรือแม้จะอ้างว่าลูกค้ามาจากมณฑลยูนนาน ประเทศจีนจะบอกว่ารสชาติผักดองของพี่เอื้อยเหมือนกับบ้านเกิดของตนก็ตาม แต่พี่เอื้อยก็ไม่สามารถบอกได้เต็มปากเต็มคำว่าผักดองของตนมีรสชาติหรือองค์ประกอบต่างๆเหมือนผักดองจากมณฑลยูนนานทุกอย่าง เนื่องจากสภาพภูมิอากาศของประเทศจีนและไทยแตกต่างกันอย่างสิ้นเชิง ซึ่งจะส่งผลให้ผักที่ใช้ต้องมีรสชาติเปลี่ยนแปลงเล็กน้อยซึ่งแทบจะไม่เห็นความแตกต่าง ซึ่งถ้ามองดูอย่างผิวเผินแล้วอาจจะไม่ใช่ปัญหาที่ใหญ่โตนัก แต่พี่เอื้อยนั้นให้ความสำคัญกับทุกรายละเอียดขั้นตอนของการทำผักดองเงินฮ่อไม่แพ้กับปัจจัยหลักอย่าง “มือ” และ “วัตถุดิบ” แม้แต่น้อย การศึกษาข้อมูลผักดองเงินฮ่อของพี่เอื้อยในครั้งนี้ถึงแม้ผู้เขียนอาจจะไม่ได้ข้อมูลในเรื่องวัตถุดิบต่างๆที่ใช้ในการทำผักดองอย่างครบถ้วนก็ตาม เนื่องจากเป็นความลับของครอบครัวพี่เอื้อย แต่อย่างน้อยผู้เขียนก็สามารถวิเคราะห์ข้อมูลจากการสัมภาษณ์พี่เอื้อยและการสังเกตการณ์ผ่านการลงภาคสนามทำให้ค้นพบว่า “มือ” “วัตถุดิบ” “สภาพภูมิอากาศ” คือตัวแปรหลักที่ทำให้ผักดองของพี่เอื้อยมีรสชาติ “แบบดั้งเดิม” จากมณฑลยูนนาน ซึ่งเป็นที่ถูกรักถูกใจแก่ลูกค้าทั้งชาวจีนและ

ขาประจำ โดยผู้ค้าฝักคองรายอื่นแทบจะไม่สามารถเลียนแบบได้ จึงทำให้พี่เอื้อยแทบจะเป็นผู้ค้ารายใหญ่เจ้าเดียวที่ผูกขาดตลาดฝักคองแบบรุ่นเก่าหรือฝักคองที่มี “รสชาติแบบดั้งเดิม” แม้กระทั่งอาจจะกล่าวรวมได้ว่าไม่ว่าจะเป็นฝักคองรุ่นเก่าหรือรุ่นใหม่ พี่เอื้อยก็ยังถือเป็นผู้นำในด้านการขายฝักคองในภาคบ้านฮ่องอยู่ดี เนื่องจากพี่เอื้อยใช้กลยุทธ์ในเรื่องรสชาติที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว (Identity Marker) และความพิถีพิถันในการสร้างพื้นที่ให้ตนเองและผลักดันให้ผู้ค้าฝักคองเงินฮ่องรายอื่นกลายเป็นผู้ค้าขายออกไปโดยปริยาย ซึ่งพี่เอื้อยมักจะเน้นย้ำกับผู้เขียนในเรื่องการจัดความสัมพันธ์ระหว่างตนเองกับผู้ค้ารายอื่นอย่างถ่อมตนอยู่เป็นประจำว่าตนจะไม่แข่งขันกับฝักคองเจ้าอื่นซึ่งเป็นผู้ค้าชาวไทยเชื้อสายจีนยูนนานและมีความสนิทสนมกัน (ผู้ค้าบางรายซึ่งเป็นญาติและมีร้านค้าติดกัน) แต่จะร่วมมือโดยการไม่ขายฝักคองในรูปแบบเดียวกันอย่างบทรสนทนาดังนี้

ผู้เขียน : เราถือว่าเจ้าอื่นเป็นคู่แข่งของเราหรือเปล่า

พี่เอื้อย : ก็ไม่นะ เจ้าอื่นเขาจะขายแนวใหม่ (ฝักคอง) ของเขาได้ดี อย่างที่พี่เนี่ยะพี่จะมีสูตรเก่า 90 เปอร์เซ็นต์ สูตรใหม่ 10 เปอร์เซ็นต์ อย่างเจ้าอื่นจะมีสูตรใหม่ 90 เปอร์เซ็นต์ สูตรเก่า 10 เปอร์เซ็นต์ อย่างเจ้าอื่นจะมีสูตรใหม่ 90 เปอร์เซ็นต์ สูตรเก่า 10 เปอร์เซ็นต์ ลูกค้าจะแยกคนละกลุ่มชัดเจนเลย จะไม่แข่งกัน

เนื่องจากผู้ค้าฝักคองเงินฮ่องรายอื่นมักจะ ไม่สร้างอัตลักษณ์เฉพาะตัวไม่ว่าจะเป็นทางด้านรสชาติ ความพิถีพิถัน ฯลฯ แต่กลับมีการขายฝักคองรุ่นใหม่ซ้ำกันแทบจะทุกรายจึงทำให้พี่เอื้อยกลายเป็นผู้คุมตลาดฝักคองเงินฮ่องอย่างไม่ได้ตั้งใจนั่นเอง

3.3 กลยุทธ์การสร้างความประทับใจและความเชื่อมั่นต่อลูกค้าบางกลุ่ม

นอกจากรสชาติฝักคองเงินฮ่องอันโดดเด่นไม่เหมือนใครในภาคบ้านฮ่องซึ่งเป็นหัวใจหลักในการสร้างฐานลูกค้าทั้งหน้าเก่าหน้าใหม่และดึงดูดลูกค้าทั่วทุกสารทิศเข้ามาซื้อฝักคอง พี่เอื้อยกล่าวว่าการที่ลูกค้าหลายๆของเธอส่วนใหญ่จะเป็นชาวจีนแผ่นดินใหญ่ (นักท่องเที่ยว) ชาวไทยเชื้อสายจีนยูนนาน ชาวไทใหญ่และชาวพม่าเป็นหลัก ในบางครั้งมีลูกค้าจากต่างจังหวัดขับรถมาซื้อฝักคองของพี่เอื้อยในภาคบ้านฮ่อง ทั้งๆที่ในแถบบริเวณบ้านของลูกค้าเหล่านั้นก็มีฝักคองเงินฮ่องขาย แต่ลูกค้ามองว่าฝักคองเหล่านั้นมีรสชาติไม่อร่อยเหมือนฝักคองของพี่เอื้อย เธอยังบอกว่าลูกค้าจะรู้ว่าฝักคองเจ้าไหนมีรสชาติดั้งเดิมหรือไม่ดั้งเดิม อร่อยหรือไม่อร่อย แม้กระทั่งมีผู้ค้าส่งมารับฝักคองของพี่เอื้อยไปขายยังสถานที่ต่างๆในบริเวณเชียงใหม่ประมาณ 1-3 ราย โดยเฉพาะบริเวณสถานที่ก่อสร้างซึ่งมีผู้ก่อสร้างเป็นชาวไทใหญ่และชาวพม่าเป็นลูกค้าหลัก นอกจากนั้นยังมีการส่งฝักคองเงินฮ่องของพี่เอื้อยไปขายยังกรุงเทพมหานครและอำเภอพัทยาเป็นประจำ ไม่ว่าจะเป็นลูกค้าประเภทใดก็ตาม พี่เอื้อยมักจะใช้ “การให้บริการ” ที่ดีเพื่อสร้างความประทับใจให้แก่ลูกค้า ซึ่งนอกจากลูกค้าจะคิดใจรสชาติของฝักคองแล้วยังคิดใจการให้บริการของพี่เอื้อยอีกด้วย ผู้เขียนยังเห็นว่าผู้ค้าฝักคองรายอื่นในภาคบ้านฮ่องมักไม่

ค่อยมีการให้บริการลูกค้าอย่างเต็มที่ นอกจากเน้นการขายเพียงอย่างเดียว ด้วยเหตุนี้นอกจากการใช้
รสชาติของผัดคองในการสร้างพื้นที่ให้กับตัวที่เอื้อเองแล้ว การให้บริการก็ถือเป็นการตอกย้ำถึง
ความเป็นผู้นำในการขายผัดคองอย่างเห็นได้ชัด โดยการให้บริการแก่ลูกค้าที่เอื้อจะใช้กลยุทธ์
หลักๆดังต่อไปนี้

การเชิญชวนให้ลูกค้าเข้ามาชิมผัดคอง ถือเป็น “หัวใจหลักของการบริการ” สำหรับการขายผัดคอง
เงินฮ่อของที่เอื้อ ซึ่งวิธีการที่ส่วนใหญ่จะใช้ได้ผลกับกลุ่มลูกค้าที่ยังไม่เคยได้เข้ามาลิ้มลองรสชาติ
ผัดคองของที่เอื้อมาก่อน โดยไม่จำกัดว่าเป็นลูกค้ากลุ่มชาติพันธุ์ใดกลุ่มหนึ่งเป็นพิเศษ ซึ่ง
จะสังเกตจากการที่ที่เอื้อเรียกลูกค้าผ่านการพูดทั้งภาษาไทย ภาษาจีนหรือแม้กระทั่งภาษาไทยใหญ่
หรือพม่าก็ตาม เมื่อลูกค้าคนใดสนใจเข้ามาชิมผัดคองแล้ว ที่เอื้อก็มักจะแนะนำผัดชนิดต่างๆให้ลูกค้า
ได้ลองชิม จากการสังเกตของผู้เขียนนั้นลูกค้าที่ถูกเชิญเหล่านี้ส่วนใหญ่จะต้องซื้อผัดคองติดไม้
ติดมือกลับไปอย่างน้อยคนละ 1 ถู ซึ่งถ้าไม่นับเรื่องรสชาติแล้วลูกค้าส่วนใหญ่จะเกิดความเกรงใจที่
เอื้อ เนื่องจากตนเองได้ชิมผัดหลายชนิดประกอบกับการมีบริการที่ดี สาเหตุที่ผู้เขียนสามารถ
วิเคราะห์เหตุผลดังกล่าวได้เนื่องจากถ้าหากเป็นลูกค้าประจำมักจะซื้อผัดคองในปริมาณที่มากกว่า
ลูกค้าหน้าใหม่และกลุ่มลูกค้าหน้าใหม่จะนิยมซื้อผัดคองในปริมาณน้อยมากเพื่อทดลองชิมก่อน
รวมไปถึงการใช้คำพูดและน้ำเสียงที่ดีต่อลูกค้า เช่น หากลูกค้าไม่ชอบผัดคองชนิดนี้ที่เอื้อก็จะไม่
แสดงน้ำเสียงหรือกิริยาที่ไม่เหมาะสมเพื่อขัดเคียดให้ลูกค้าซื้อผัดคองชนิดนั้นๆ แต่กลับจะคอยแนะนำ
ผัดคองชนิดอื่นที่ให้เหมาะสมกับความต้องการของลูกค้าแทนถ้าลูกค้าไม่ชอบผัดคองของที่เอื้อ เธอก็
จะไม่แสดงท่าทางไม่พอใจแม้แต่น้อย

สำหรับลูกค้ารายเก่าที่เคยซื้อผัดคองของที่เอื้อไปแล้วนั้นเชื่อว่าจะถูกละเอียดไม่สนใจ ในทางกลับกันที่
เอื้อยังเน้นความสำคัญกับกลุ่มลูกค้ากลุ่มนี้เป็นพิเศษ หากมีลูกค้ากลุ่มดังกล่าวกำลังจะเดิน
ผ่านหน้าร้านที่เอื้อจะรับทักทายหรือบางทีอาจจะชวนลูกค้าคุยด้วยแม้จะซื้อหรือไม่ซื้อผัดคองก็ตาม
ที่ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นที่เอื้อก็มักจะพยายามเชิญลูกค้ากลุ่มลูกค้าดังกล่าวให้ชิมผัดคองของตนอยู่ดี แม้ว่า
ลูกค้าจะซื้อหรือไม่ซื้อก็ตาม

การชื่นชมบุตรหลานของลูกค้า ไม่ว่าจะเป็นลูกค้ารายเก่า รายใหม่หรือลูกค้ากลุ่มชาติพันธุ์ใดก็ตาม
หากได้พาเด็กเล็กมาด้วยที่เอื้อและแม่ของเธอมักจะออกปากชมบุตรหลานของลูกค้าเหล่านั้นอย่างไม่
ขาดปาก ลูกค้าที่นำบุตรหลานมาด้วยส่วนใหญ่มักจะเป็นลูกค้าเพศหญิง จากการสังเกตของผู้เขียนนั้น
จะพบว่าลูกค้าที่ถูกที่เอื้อและแม่ของเธอชื่นชมบุตรหลานมักจะแสดงสีหน้ายิ้มแย้มแจ่มใส และทำให้
การปิดการขายผัดคองในแต่ละครั้งของที่เอื้อเป็นไปอย่างไม่ยากเย็นนัก

การพยายามดูแลเอาใจใส่ลูกค้าทุกคนให้ดีที่สุด ลูกค้าผัดคองเงินฮ่อของที่เอื้อนั้นมักจะมีหลากหลาย
กลุ่มชาติพันธุ์และฐานะที่แตกต่างกันค่อนข้างมาก แต่ความแตกต่างเหล่านี้กลับไม่ได้ทำให้

พี่เอี้ยเลือกปฏิบัติกับลูกค้าแม่แต่น้อย พี่เอี้ยมั้งจะมีอัยยาศ์ดีต่อลูกค้าทุกคน ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดในเรื่องความเอาใจใส่ต่อลูกค้าคือ พี่เอี้ยมั้งจะถามไถ่ลูกค้าอยู่เสมอว่าลูกค้าอยู่จังหวัดใด (ซึ่งลูกค้าเหล่านี้มักจะเป็นลูกค้ารายใหม่และลูกค้าขาจร) และถ้าหากลูกค้าคนดังกล่าวอยู่ต่างจังหวัดและต้องการซื้อผักคองกลับไป พี่เอี้ยก็จะแนะนำว่าควรจะไม่ไปส่น้ำผักคองในถุงด้วย เนื่องจากระหว่างการเดินทางอาจจะทำให้ถุงผักคองแตกและทำให้น้ำผักคองไหลเลอะเทอะสัมภาระของลูกค้าได้ รวมถึงน้ำผักคองจะทำให้ถุงผักคองหนักกว่าเดิมและเสียค่าขนส่งสัมภาระขึ้นอีก ไม่ว่าจะลูกค้าจะซื้อผักคองปริมาณมากน้อยเพียงใด พี่เอี้ยก็มักจะแถมผักคองเพิ่มให้กับลูกค้าอยู่เสมอและมักจะบอกลูกค้าอยู่เป็นประจำ

อีกหนึ่งตัวอย่างที่ผู้เขียนได้พบเจอในช่วงการเก็บข้อมูลในภาคบ้านฮ่อคือมีลูกค้าชาวจีนวัยรุ่นเพศหญิงคนหนึ่งซึ่งมากับเพื่อน (น่าจะเป็นคนไทยหรือลูกครึ่งไทย จีน เนื่องจากพูดได้ทั้งภาษาไทยและภาษาจีน) เมื่อลูกค้าชาวจีนได้ชิมผักคองก็รับกายทิ้งทันทีแทนที่พี่เอี้ยจะแสดงความไม่พอใจ แต่กลับถามด้วยความเป็นห่วงว่าเกิดอะไรขึ้น ซึ่งในขณะนั้นต่างฝ่ายต่างพูดภาษาจีนจึงทำให้ผู้เขียนไม่ใจแต่พี่เอี้ยก็ได้อธิบายให้ผู้เขียนฟังว่า ลูกค้าบางคนไม่ชอบทานเปรี้ยวเนื่องจากทางบ้านเลี้ยงมาติดแบบลูกคุณหนูจึงไม่สามารถทานอาหารรสจัดได้ซึ่งต่างจากเพื่อนของเธอที่สามารถชิมผักคองได้อย่างปกติ ซึ่งทั้งนี้ทั้งนั้นก็ขึ้นอยู่กับพื้นเพของครอบครัวว่าเลี้ยงมาแบบไหน

จากตัวอย่างทั้งสองจะพบว่า การพยายามเข้าใจและเอาใจใส่ลูกค้าของพี่เอี้ยนั้นทำให้มีลูกค้ากลับมาซื้อผักคองของพี่เอี้ยรวมถึงลูกค้าบางคนบอกเล่ากันปากต่อปากในเรื่องรสชาติที่ดีของผักคองและความประทับใจในเรื่องการบริการของร้านผักคองพี่เอี้ยนั่นเอง

การเชิญชวนลูกค้าชาวมุสลิมให้มาซื้อผักคอง ผักคองเงินฮ่อ โดยทั่วไปนั้นจะมีชนิดที่ชาวมุสลิมสามารถทานได้และไม่ได้ เนื่องจากมีวัตถุดิบบางอย่างที่ใช้ทำผักคองเป็นสิ่งต้องห้ามต่อชาวมุสลิม (ซึ่งจะกล่าวรายละเอียดในหัวข้อถัดไป) ประกอบกับผักคองเงินฮ่อของพี่เอี้ยไม่ได้ขายในโซนอิสลามตามที่ตลาดได้จัดสรรไว้ ถึงแม้พี่เอี้ยจะบอกกับผู้เขียนว่าคนทุกศาสนาสามารถกินผักคองของตนได้ แต่ความคลุมเครือดังกล่าวก็ยังไม่ทำให้เกิดความมั่นใจแก่ลูกค้าชาวมุสลิมมากนัก การเก็บข้อมูลภาคสนามของผู้เขียนจะสังเกตเห็นแต่งตัวของพี่เอี้ยและแม่ของเธออยู่เป็นประจำ โดยปกติแล้วพี่เอี้ยและแม่ของเธอจะสวมใส่เสื้อผ้าและมีผ้ากันเปื้อนแบบแม่ค้าทั่วๆไปในภาคบ้านฮ่อ แต่ครั้งหนึ่งผู้เขียนสังเกตเห็นแม่ของพี่เอี้ยได้สวมใส่ผ้าคลุมผมผู้หญิงแบบอิสลาม (หิญาบ) และมีการทักทายแบบชาวมุสลิมโดยการกล่าว "อัสลามูอะลัยกุม" กับลูกค้าซึ่งแม่ของพี่เอี้ยสามารถทำได้เหมือนชาวมุสลิมทั่วไป ซึ่งในการลงภาคสนามทุกครั้งผู้เขียนไม่เคยพบเจอเหตุการณ์ดังกล่าวแม้แต่ครั้งเดียว แต่ด้วยความสนใจปนความสงสัยและ โดยส่วนตัวของผู้เขียนซึ่งนับถือศาสนาอิสลามจึงได้สอบถามแม่ของพี่เอี้ยว่า "แม่เป็นมุสลิมะห์หรือ?" (ผู้หญิงที่นับถือศาสนาอิสลาม) แม่ของพี่เอี้ยก็ตอบว่า

“ใช่แล้ว” แต่ภายหลังผู้เขียนได้สอบถามผู้ที่มาละหมาด ณ มัสยิดบ้านฮ่อซึ่งมีความคุ้นเคยกับชุมชนบ้านฮ่อรวมถึงภาคบ้านฮ่อรู้จักกับแม่ของพี่เอื้อยหรือไม่? แต่คำตอบที่ได้คือ ไม่มีใครรู้จักเธอเลย บางคนถึงกับบอกว่า “เธอไม่ได้นับถือศาสนาอิสลาม”

ไม่ว่าข้อเท็จจริงในด้านการนับถือศาสนาของพี่เอื้อยและแม่ของเธอจะออกมาเป็นอย่างไร แต่การใช้กลยุทธ์ดังกล่าวสามารถเรียกลูกค้าชาวมุสลิมเพื่อเข้ามาซื้อผักคองได้มากพอสมควร เนื่องจากความเชื่อมั่นในตัวผู้ค้าที่สร้างอัตลักษณ์ทางศาสนาผ่านเครื่องแต่งกายอย่างพิถีพิถัน จึงทำให้ลูกค้าชาวมุสลิมมีความสบายใจในการที่จะซื้อผักคองเงินฮ่อของพี่เอื้อยมากกว่าเดิมและที่สำคัญมากกว่านั้นคือการใช้กลยุทธ์ดังกล่าวของแม่พี่เอื้อยจะทำให้เกิดการแย่งจำนวนลูกค้าชาวมุสลิมจากผู้ค้าผักคองชาวมุสลิมเงินยูนนานในโซนอิสลามมากขึ้นกว่าเดิม

จากข้อมูลในส่วนข้างต้นจะพบว่านอกจากการสชาติผักคองที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว (Identity marker) แล้ว สร้างความประทับใจแสดงความเชื่อมั่นให้กับลูกค้าบางกลุ่มผ่านการให้บริการและการใช้เครื่องแต่งกายของชาวมุสลิมเพื่อดึงดูดลูกค้าผักคองเงินฮ่อเพิ่มขึ้นกว่าเดิม สิ่งเหล่านี้จึงเหมือนการเติมเต็มการขายผักคองเงินฮ่อของพี่เอื้อยให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น ด้วยเหตุนี้เองผู้เขียนจึงไม่แปลกใจว่าเหตุใดผักคองเงินฮ่อของพี่เอื้อยจึงเป็นสินค้ายอดนิยมอีกสินค้านำหนึ่งในภาคบ้านฮ่อ และเนื่องจากความโดดเด่นหลายๆประการของการขายผักคองของเธอยังเป็นการสร้างตำแหน่งผู้นำการขายผักคองเงินฮ่อในต่ออีกด้วย

หากวิเคราะห์กรณีศึกษาผักคองเงินฮ่อของพี่เอื้อยแล้ว จะพบว่าการขายผักคองเงินฮ่อในภาคบ้านฮ่อนั้นจะพบทั้งความร่วมมือและการแข่งขันในเวลาเดียวกัน ถึงแม้พี่เอื้อยจะไม่ได้ตั้งใจแข่งขันกับผู้ค้าผักคองเจ้าอื่น โดยขายผักคองคนละสูตรเพื่อลดความขัดแย้งระหว่างกลุ่มผู้ค้าผักคองด้วยกัน แต่จากการกระทำดังกล่าวกลับได้ผลที่ตรงกันข้ามคือ ยิ่งพี่เอื้อยพยายามหลีกเลี่ยงการเลียนแบบด้านรสชาติของผักคองเจ้าอื่นมากเท่าใด ยิ่งทำให้ลูกค้าถูกดึงดูดมากขึ้นเป็นเรตามตัว ซึ่งเป็นผลมาจากการที่พี่เอื้อยต้องพยายามพัฒนาและควบคุมมาตรฐานการทำผักคองอย่างเคร่งครัด ถ้าพี่เอื้อยไม่มีการสร้างความโดดเด่นให้กับการขายผักคองเงินฮ่อของตนก็จะทำให้การขายผักคองแลดูซ้ำซากและไม่สามารถที่จะแข่งขันได้อย่างชนะและเป็นผู้นำการขายผักคองเงินฮ่อได้อย่างแน่นอน

ในทางกลับกันผู้เขียนยังพบกับลูกค้าและผู้ที่เคยชิมผักคองของพี่เอื้อยซึ่งมีความคิดเห็นที่แตกต่างทางด้านรสชาติออกไป โดยต่างคนต่างใช้ประสบการณ์และองค์ความรู้ทั้งด้านการผลิตผักคอง รวมทั้งองค์ความรู้ทางด้านศาสนาเพื่อเข้ามา “ต่อรอง” และ “ช่วงชิงความหมาย” ของผักคองเงินฮ่อที่พี่เอื้อยเป็นผู้ทำขึ้น ความน่าสนใจของการตีความรสชาติผักคองของลูกค้าในมุมมองเหมือนจะเป็นสิ่งที่ตรงกันข้ามกับความหมายของผักคองเงินฮ่อที่พี่เอื้อยได้กล่าวไว้ข้างต้นประกอบกับการได้เห็นมุมมองความดั้งเดิม

ของฝักคองที่มีเพิ่มขึ้นอีกหลายทาง ด้วยเหตุนี้ผู้เขียนจึงสนใจที่จะวิเคราะห์การตีความและการใช้การ ต่อรองและช่วงชิงความหมายฝักคองเงินฮ่อของลูกค้าซึ่งจะกล่าวในหัวข้อถัดไป

3.4 การ “ตีความ” “ต่อรอง” และ “ช่วงชิงความหมาย” ของรสนชาติดั้งเดิมผ่านมุมมององค์ความรู้ของ ฝักคองเงินฮ่อ

ในหัวข้อนี้ผู้เขียนต้องการจะนำเสนอถึงวิธีการตีความรสนชาติของฝักคองเงินฮ่อผ่านมุมมองและ ประสบการณ์ของผู้ที่เคยเป็นลูกค้าและผู้ที่เคยชิมฝักคองเงินฮ่อของพี่เอื้อย ซึ่งการตีความและการ วิเคราะห์รสนชาติฝักคองเงินฮ่อในครั้งนี้ค่อนข้างน่าสนใจ เนื่องจากมุมมองของแต่ละคนนั้นก็จะมีวิธีคิด ในรูปแบบที่เป็นของตัวเอง ในการศึกษาหัวข้อนี้ผู้เขียนจะหยิบยกกรณีศึกษาโดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ ครอบครัวยุติธรรมที่เต่าซึ่งเป็นลูกค้าประจำของพี่เอื้อย และอีกหนึ่งกรณีศึกษาคือป้าไก่ผู้ซึ่งมีความชำนาญใน การทำฝักคองเงินฮ่อและในอดีตเธอเคยทำฝักคองขาย รวมถึงเธอยังเคยชิมฝักคองของพี่เอื้อยและเสนอ ความคิดเห็นที่น่าสนใจ โดยผู้เขียนจะขอเริ่มต้นจากการกล่าวถึงครอบครัวยุติธรรมที่เต่าเป็นกรณีศึกษาแรก

3.4.1 กรณีศึกษา: ครอบครัวยุติธรรมที่เต่า

ครอบครัวยุติธรรมที่เต่าถือเป็นครอบครัวชาวไทยมุสลิมเชื้อสายจีนยูนนาน โดยครอบครัวยุติธรรมที่เต่าจะอาศัยอยู่ใน บริเวณตัวเมืองของจังหวัดเชียงใหม่ แม่ของพี่เต่าได้เข้ามาอยู่ในเมืองไทยตั้งแต่วัยเด็ก แต่กระนั้นก็ตาม เธอก็ยังคงได้มีโอกาสคลุกคลีกับวัฒนธรรมจีนยูนนานอยู่เป็นประจำ เนื่องจากต้องใช้ชีวิตส่วนหนึ่ง ในบริเวณชุมชนมุสลิมจีนยูนนานอยู่เป็นประจำ

ผู้เขียนได้บังเอิญพบกับครอบครัวยุติธรรมที่เต่าในช่วงที่แม่และแฟนของพี่เต่าเข้ามาจ่ายตลาดที่ตลาดบ้านฮ่อ เมื่อสอบถามข้อมูลของพวกเขาก็พบว่าทั้งพี่เอื้อยและพวกเขารู้จักกันมานานแล้วและเป็นลูกค้าประจำ ของพี่เอื้อยอีกด้วย แต่โดยปกติแล้วครอบครัวยุติธรรมที่เต่าจะคองฝักกินเองเป็นประจำ แต่หากวันไหนไม่มี เวลาว่างพอก็จะเข้ามาซื้อฝักคองของพี่เอื้อยกินอยู่เป็นประจำ ด้วยเหตุนี้แม่พี่เต่าและครอบครัวยุติธรรม ที่เต่าค่อนข้างมีความรู้ในการคองฝักเป็นอย่างดี ซึ่งสังเกตได้จากคำอธิบายการจำแนกประเภทของฝักคอง ดังนี้

แม่พี่เต่า : ฝักคองนี่จะบอกให้ว่ามันมีสองอย่าง คือแบบคองเป็นปีกับแบบคองกินไว ถ้าจะคอง แบบกินไวก็ต้องเอาฝักมาล้างให้สะอาด แล้วก็สะเด็ดน้ำให้แห้ง เอาฝักไปชอยและนวดกับพริก เกลือ เสร็จแล้วเอาไปคองเลย แต่ถ้าคองแบบเป็นปีก็แตกต่างกันนิดหน่อย คือหลังจากล้างฝักสะอาดแล้ว ก็ เอาฝักไปตากแดดก่อนสักสองแดด ให้ฝักมันเหี่ยวจะได้เก็บไว้ได้นาน หลังจากนั้นก็คองให้มันเย็น ในช่วงกลางคืน ถ้ามันร้อนอยู่ก็จะใช้คองไม่ได้ ฝักจะเน่า พอฝักเย็นแล้วก็เอาฝักมานวดกับพริก เกลือ แล้วจึงเอาไปคอง

จากคำอธิบายข้างต้นของแม่ที่เต่าก็ไม่ได้ทำให้ผู้เขียนรู้สึกประหลาดใจเท่าใดนัก เนื่องจากที่เอื้อยเคยอธิบายประเภทของผักดองให้ผู้เขียนฟังมาก่อนแล้ว จะต่างตรงที่แม่ที่เต่าจะบอกวิธีการทำแบบพอสังเขปด้วย ด้วยเหตุที่ครอบครัวที่เต่าถือเป็นผู้ซื้อผักดองกินอยู่เป็นประจำ ผู้เขียนจึงอยากทราบว่ารสชาติระหว่างผักดองเป็นปีและแบบดองกินไวจะมีรสชาติแตกต่างหรือเหมือนกันหรือไม่ อย่างไร ซึ่งแม่ที่เต่าก็ให้คำตอบว่า

แม่ที่เต่า : รสชาติมันก็เหมือนกันนะ แต่ดองแบบเป็นปีจะหอมกว่า แต่ส่วนใหญ่ที่เห็นดองขายกันในภาคบ้านฮ่อเนี่ยจะเป็นแบบดอง 3-4 วัน ก็กินได้ ผักพวกนี้ก็จะใช้ระยะเวลาหมักที่แตกต่างกันในแต่ละช่วงฤดู อย่างหน้าร้อนหมักแค่ 3 วันก็กินได้ ถ้าน้ำหนาวหมัก 4-5 วัน ข้อแตกต่างระหว่างผักดองแบบดองเป็นปีกับดองกินไวอีกอย่างคือเรื่องสีของผักดอง ผักดองที่ดองเป็นปีจะมีสีดำน้อย ถ้าดอง 3-4 วัน สีมันจะเหลืองสวย ส่วนความชอบก็แล้วแต่คนเลยว่าจะชอบกินแบบไหน

สิ่งที่น่าสนใจว่าการแบ่งประเภทของผักดองจีนฮ่อคือการใช้วัตถุดิบหลักอย่าง “เหล้า” ในการทำผักดอง โดยการใส่เหล้าในผักดองถือเป็นเรื่องที่ครอบครัวที่เต่าเพิ่งจะทราบเมื่อไม่นาน โดยปกติแล้วการใส่เหล้าในผักดองจะทำให้ในกรณีเดียวคือการดองผักแบบเป็นปี ซึ่งการใส่เหล้าเป็นส่วนผสมจะสามารถยืดอายุผักดองให้ไม่เน่าเสียได้นานขึ้น แต่เนื่องจากครอบครัวของพีเต่านับถือศาสนาอิสลามซึ่งในศาสนาอิสลามถือว่าเครื่องดื่มที่ทำให้เกิดความมึนเมาคือสิ่งต้องห้าม หากผู้ใดดื่มหรือบริโภคน้ำดื่มที่มีส่วนผสมของเหล้าหรือสิ่งทำให้เกิดความมึนเมาถือว่าผู้บริโภคนั้นมีความผิดบาป หรือแม้กระทั่งหากผู้บริโภคนั้นไม่มั่นใจว่าอาหารชนิดนั้นมีส่วนผสมของเหล้าหรือไม่หรือรู้สึกว่ามีกลิ่นคาวหรือ กลิ่นเหม็นก็ให้ผู้บริโภคนั้นหลีกเลี่ยงออกจากอาหารเหล่านั้นทันที

เพราะฉะนั้นการเลือกกินผักดองของครอบครัวที่เต่าจึงจำเป็นต้องมั่นใจว่า ผักดองที่ตนซื้อมากินนั้นต้องไม่มีส่วนผสมของเหล้าแม้แต่น้อย ซึ่งพีเต่าได้กล่าวเสริมขึ้นมาว่า

พีเต่า : จริงๆเรื่องเหล้าเนี่ยหลายคนไม่รู้เลยนะ คนสนิท (มุสลิม) บางคนก็ไปซื้อผักดองของคนพุทธกินก็มี คือเขาไม่รู้ไง อย่างพีนี่ก็เพิ่งรู้เมื่อไม่กี่ปีนี่เอง พอดีเคยถามเพื่อนคนจีนที่มาจากหลายที่ว่า ผักดองเขาใส่เหล้าด้วยหรือ? เพื่อนก็บอกว่า ใส่สิ ไม่ใส่แล้วจะดองเป็นปีได้ไง ดองนานต้องใส่เหล้า พีเลยคิดว่าดองนานๆนี่แหละต้องใส่เหล้าแน่นอน

นอกจากคำกล่าวของพีเต่าจะทำให้ผู้เขียนมองเห็นประเด็นความแตกต่างระหว่างผักดองจีนฮ่อแบบดองช้าและดองกินไวผ่านการใส่เหล้าเป็นส่วนผสมแล้ว ผู้เขียนยังพบว่าถ้าผู้ค้าผักดองคนไหนใส่เหล้าในผักดองด้วยก็จะถือว่าผักดองนั้นคือ “ผักดองพุทธ” แต่ถ้าผักดองชนิดใดไม่ใส่เหล้าก็ถือเป็นผักดองอิสลาม (ชาวมุสลิมสามารถกินได้) แต่ในบางกรณีก็พบว่าผู้ค้าชาวมุสลิมบางคนที่ใช้เหล้าในขั้นตอนการล้างภาชนะที่บรรจุผักดองเพื่อป้องกันน้ำมันตกค้างในภาชนะ แม้ว่าในกรณีนี้จะไม่มีส่วนผสมของ

เหล่าในผักคองโดยตรง แต่ก็ทำให้ครอบครัวที่เต่าเกิดความไม่มั่นใจที่จะซื้อผักคองหากตนเองได้พบเจอกับผู้ค้ามุสลิมในลักษณะนี้

ดังนั้นหากที่เต่าจำเป็นที่จะต้องซื้อผักคองกับผู้ค้าแปลกหน้าก็จำเป็นที่จะต้องสอบถามอย่างละเอียดถี่ถ้วนก่อนที่จะซื้อผักคองเงินส่อทุกครั้ง หากผู้ค้าบอกว่าใช้เหล่าเป็นส่วนผสมหรือแม้แต่ใช้แค่ล้างภาชนะบรรจุผักคอง ที่เต่าก็จะไม่ซื้อทันที แต่ถ้าหากผู้ค้าโกหกในเรื่องดังกล่าว ผู้ค้าคนนั้นก็จะต้องแบกรับความผิดบาปตามหลักศาสนาอิสลามแทน ซึ่งที่เต่ากล่าวว่า

ที่เต่า : ของคองทุกอย่าง เวลาจะกินเราต้องถามว่ามีส่วนผสมของเหล่าหรือปล่าว หลายอย่างมันหะรอม (เป็นที่ต้องห้ามในศาสนาอิสลาม)

แม่ที่เต่า : มันก็ไม่ได้ใช้เหล่าผสมนะ มันแค่ใช้เหล่าล้างหม้อ ล้างโถ่งที่เขาใช้คองเฉยๆ ไม่ใช่จะเทเหล่าเข้าคองเลย

ที่เต่า : อันนี้พูดถึงคนอิสลาม (ยูนนาน) บางคน บางทีเขาเอาเหล่าล้างไหล้างหม้อ คือใช้เหล่าล้างเชื้อราเชื้อโรค ล้างน้ำมันที่ติดอยู่ในหม้อ แต่ถ้าเป็นคนพุทธ (ยูนนาน) เขาก็จะใส่เหล่าลงไปเลย ที่ผาดังก็ใส่ลงไปเลย แม้สะลองก็ใส่ลงไปเลย แม้แต่เต่าผู้ยี้ก็ใส่เหล่า ส่วนใหญ่ถ้าเป็นของคนกาเฟร (คนต่างศาสนาอิสลาม) ก็จะใส่เหล่าในของหมักคอง เพราะอะไรก็ไม่รู้เหมือนกัน แต่ก็นิยมใส่กัน

ผู้เขียน : แล้วถ้าคนขายผักคองใช้เหล่าล้างภาชนะ ที่เต่าจะซื้อกินไหม?

ที่เต่า : ไม่กินนะ เพราะมันเสี่ยงหะรอม เป็นสิ่งที่ต้องสงสัย และไม่อยากเสี่ยง มันคลุมเครือ

ด้วยความสงสัยของผู้เขียนที่มีต่อคำบอกเล่าของที่เอื้อยว่าผักคองของเธอส่วนใหญ่เป็นแบบรูนเก่าหรือคองเป็นปีขึ้นไป หรือแม่แบบคองไวสุคก็ยังไม่ใช้เวลาประมาณหกเดือนขึ้นไป ซึ่งแม่ของที่เต่าและที่เต่าบอกว่าหากคองนานกว่า 3-4 วันหรือคองนานเป็นปี หมายถึงผักคองชนิดนั้นต้องใส่เหล่าลงไปเป็นส่วนผสมอย่างแน่นอน แต่สาเหตุใดครอบครัวที่เต่าถึงสามารถกินผักคองรูนเก่าของที่เอื้อยได้ปกติ ซึ่งแทบทุกครั้งทีครอบครัวที่เต่าซื้อผักคองเงินส่อจะระมัดระวังเรื่องเหล่าเป็นพิเศษ ด้วยเหตุนี้เองผู้เขียนจึงสอบถามครอบครัวของที่เต่าและได้คำตอบกลับมามีดังนี้

ผู้เขียน : แล้วที่เคยไปซื้อผักคองของที่เอื้อยล่ะครับ คิดว่ายังไง?

แม่ที่เต่า : คนที่คองผักเขาเป็นคนเมืองฝาง รู้จักกันมานานละ แต่เขาก็ไม่ใส่ (เหล่า) นะ เขาจะเอาถุงใส่คลุมปั๊บ แล้วก็คนผักคองผัก ใส่เกลือไป แต่เขาไม่ใส่(เหล่า)แน่นอน แต่มันก็ไม่เสมอไปนะ คนที่เอาถุงคลุมในปั๊บก็อาจใส่เหล่าลงไปได้เหมือนกัน แต่อันนี้เราเห็นเขาอยู่แล้วไง

พี่เต่า : ถ้าอย่างเราไม่กินอยู่แล้ว ถ้าลองไปคมนี่ กลิ่นจะหื่นขึ้นจนมูกเลย มันจะมีกลิ่นแอลกอฮอล์
ประมาณนี้ บางคนเขาไวต่อความรู้สึก บางคนก็ใส่นิดหน่อย อย่างพี่นี่คมนิดเดียวก็รู้เลย เราก็จะไม่ซื้อ
แต่ถ้าคนขายเขาเป็นมุสลิมและยืนยันว่าไม่ใส่เหล้า อันนี้ก็ให้เขารับผิดชอบไป

จากบทสัมภาษณ์ดังกล่าวจะเห็นได้ว่า พี่เต่าและแม่ของเขาใช้ความสนิทสนมกับพี่เอื้อยที่รู้จักกันมา
นาน รวมทั้งพี่เต่าก็ให้เหตุผลเรื่องการประสาทสัมผัสการรับรู้กลิ่นแอลกอฮอล์ในฝักคอง กล่าวอีกนัย
หนึ่งคือการช่วงชิงความหมายและการต่อรองรสชาติของฝักคองจินฮ่อระหว่างพี่เอื้อยและครอบครัวที่
เต่าได้เกิดขึ้นผ่านการอ้างอิงความสัมพันธ์แบบไวเนื้อเชื่อใจรวมถึงการใช้ความรู้เรื่องวัตถุดิบในการ
คองฝักแบบเป็นปีและแบบคองไว หากสังเกตจะเห็นว่าพี่เอื้อยอ้างฝักคองของตนว่าเป็นแบบฝักคอง
รุ่นเก่าแต่ในขณะที่เดียวกันครอบครัวของพี่เต่ามองว่าฝักคองของพี่เอื้อยคือฝักคองแบบรุ่นใหม่หรือ
แบบคองไวนั่นเอง

นอกจากคำพูดของทางครอบครัวพี่เต่าที่ยืนยันว่าฝักคองจินฮ่อของพี่เอื้อยคือฝักคองแบบคองไว แม่พี่
เต่ายังให้ผู้เขียนได้ชิมฝักคองจินฮ่อที่บ้านพี่เต่าใช้วิธีคองแบบสูตรคองไวหรือคองไวแค้ 3-4 วัน
เท่านั้น เพื่อเทียบรสชาติกับฝักคองจินฮ่อของพี่เอื้อย ซึ่งหลังจากได้ชิมแล้ว ในความเห็นของผู้เขียน
มองว่ารสชาติของฝักคองครอบครัวพี่เต่าและพี่เอื้อยค่อนข้างคล้ายคลึงกัน โดยจะมีรสชาติเปรี้ยวนำ
เค็มตาม เผ็ดที่ปลายลิ้น และมีรสชาติที่หวานเล็กน้อย

ผู้เขียน : รสชาติฝักคองของแม่กับพี่เอื้อยนี้ไม่แตกต่างกันเลยนะ ถ้าอย่างนั้นน่าจะพูดได้ว่าฝักคองของพี่
เอื้อยคือแบบคองไวใช่ไหมครับ?

แม่พี่เต่า : ใช่แล้ว หมักไวเหมือนกันนั่นแหละ

ผู้เขียน : แต่ผมลองถามพี่เอื้อยดู เขาบอกว่าของเขาหมักเป็นปีนะ บางอันนี่คองเป็น 4 ปีเลย

แม่พี่เต่า : พูดไปเรื่อย (หัวเราะ) ฝักคองนาน 4 ปี มันกินไม่ได้แล้ว ถึงตากแห้งจริงๆ ก็จะขายเป็นแบบ
ฝักตันๆ แล้วจะคองแค้ใส่เกลือ ไม่ใส่พริก เมื่อก่อนย่า (ของแม่พี่เต่า) ก็คองไวแค้ปีเดียว แบบปีกว่าๆ
ไม่ค่อยมีแล้วเดี๋ยวนี้ แต่ถ้าจะคองแบบหลายปีคือฝักคองที่คองเสร็จแล้วเอาไปตากแห้ง หรือพูดง่ายๆ
คือฝักคองตากแห้ง เอาไว้สำหรับคนจีนบางคนที่ไม่ชอบกินมะนาว เวลาดื่มแกงอะไรก็ใช้ฝักคองแทน
รสชาติเปรี้ยวของมะนาวนี่แหละ

แม้จะไม่ทราบข้อเท็จจริงเกี่ยวกับฝักคองจินฮ่อในความหมายของใครถูกต้องที่สุด แต่สิ่งที่ผู้เขียนได้
ค้นพบคือการพยายามใช้องค์ความรู้ในหลายๆด้านเข้ามาประกอบกันจนกลายเป็นความหมายที่ยึดถือ
ไว้แต่สิ่งที่นอกเหนือจากการช่วงชิงความหมายดังกล่าวก็ยังสามารค้นพบประเด็นที่น่าสนใจเพิ่มเติม
ว่า ความคลุมเครือระหว่างศาสนากับวัฒนธรรมการกินฝักคองจินฮ่อนาน หากสังเกตจากบทสนทนา
ข้างต้นจะพบว่าพี่เต่ามักจะให้ความสำคัญในมิติทางศาสนาอิสลามมากกว่า กล่าวคือหากสิ่งใดไม่

ชัดเจนหรือคลุมเครือ พี่เต๋าก็พร้อมจะละทิ้งมันได้ในทันที แต่มุมมองของแม่พี่เต๋านั้นจะพบว่าตนเอง ซึ่งเป็นคนรุ่นเก่ากว่าพยายามที่จะสร้างความประนีประนอมระหว่างศาสนาและวัฒนธรรมดาร์วิน ผักดองจีนฮ่อ จากบทสนทนาข้างต้นที่ว่าย่าของแม่พี่เต๋ามักจะดองผักนานเป็นปี ซึ่งสื่อให้เห็นว่า ผักดองที่มีการใช้เกลือเป็นส่วนผสมก็ไม่ทำให้แม่ของพี่เต๋าเกิดความปฏิเสธหรือละทิ้งไป แม่ของพี่เต๋ายังคงกินผักดองได้อย่างไม่มีปัญหา เนื่องจากความเคร่งครัดหรือกฎระเบียบของศาสนาอิสลามมักจะ ถูกนำมาใช้อย่างเคร่งครัดในช่วงคนยุคหลัง ซึ่งรวมถึงตัวพี่เต๋าเองด้วย ด้วยสาเหตุดังกล่าวจึงทำให้แม่ของพี่เต๋าต้องมีการปรับตัวเข้ากับครอบครัวที่มีพี่เต๋าเป็นผู้นำ ซึ่งยากต่อการนำศาสนาอิสลามและ วัฒนธรรมยูนนานเข้ามาผสมผสานหรือประนีประนอมได้อย่างลงตัว

อีกหนึ่งเหตุผลที่ยืนยันว่าแม่พี่เต๋าค่อนข้างประนีประนอมระหว่างวัฒนธรรมการกินผักดองจีนฮ่อและ ศาสนาอิสลามคือเรื่องเล่าในวัยเด็กของเธอซึ่งเกี่ยวกับผักดองของย่า ผู้เขียนสามารถสังเกตเห็นสีหน้า และท่าทางที่มีความสุขของแม่พี่เต๋าตลอดการเล่าเรื่องราวดังกล่าวในอดีต

ผู้เขียน : ผักดองสมัยก่อนกับสมัยนี้อันไหนอร่อยกว่ากัน?

แม่พี่เต๋า : สมัยก่อนแน่นอน สมัยย่า (ของแม่พี่เต๋า) ดอง รสชาติมันจะกลมกล่อมกว่า อย่างสมัยก่อน ตอนเป็นเด็ก พอหลังเลิกเรียนจากสุเหร่า ก็จะพากัน ไปบ้านย่ากับเพื่อนๆ เพื่อไปเอาผักดองที่ยาดองใน โถงมากินคนละต้น วันนั้นผักดองนี้ไม่เหลือเลยนะ หมดโอ่งเลย (หัวเราะ) กินเฉยๆก็อร่อยมาก มันทั้ง กรอบทั้งหอม เราก็ไปดูเขาดองอยู่นะ แต่จำไม่ได้ว่าเขาดองยัง ใบบ้าง และสมัยนี้ก็ไม่ค่อยมีผักดองเจ้าไหน ทำได้แบบนั้นเลย

ผู้เขียน : แล้วคนจีนยูนนานสมัยนี้ส่วนใหญ่ชอบกินแบบไหนกัน?

แม่พี่เต๋า : สมัยนี้เขากินแบบดอง ไวกันทั้งนั้นแหละ แต่แบบหมักซ้าก็มีอยู่เหมือนกัน แต่คนกินแบบนี้ ไม่ค่อยมีละ

แฟนพี่เต๋า : คนสมัยก่อนมันไม่ค่อยมีละนะ มีแต่คนสมัยใหม่ มีแต่แข่งกับเวลาอย่างเดียว

ผู้เขียน : แล้วถ้าให้เลือกพี่ (แฟนพี่เต๋า) จะกินแบบไหน

แฟนพี่เต๋า : พี่หรือ พี่กินแบบดอง ไว แบบดองเองก็ดอง ไว

พี่เต๋า : คือเดี๋ยวนี้มันทำผักดองไม่ได้เต็มรูปแบบละ เพราะว่าคนรุ่นเก่าๆมันเริ่มไม่มีแล้ว กรรมวิธีในการ ผลิตมันก็ลดลงเรื่อยๆ วิธีผลิตจริงๆมันก็หายไป เอาจ่ายๆอย่างเนื้อกั้งปา (เนื้อน้ำค้าง) ก็เหมือนกัน เขา ผสมอะไรบ้าง ทาอะไรบ้าง ใส่อะไรบ้าง เดี่ยวนี้ไม่มีแล้ว เดี่ยวนี้ใส่แต่เกลืออย่างเดียว ผักดองก็ ลักษณะเดียวกันนี้แหละ

สิ่งที่สังเกตได้อีกประการหนึ่งจากบทสนทนาดังกล่าวคือ ยิ่งเวลาผ่านไปในแต่ละยุคสมัย นอกจากการลดขั้นตอนการทำผัดคองลงไปแล้ว ผู้บริโภคก็มีรสนิยมในการกินที่แตกต่างกันออกไปอีกด้วย จะเห็นได้ว่าแม่ที่เต่ายังคงคิดถึงรสชาติแบบดั้งเดิมของผัดคองจีนฮ่อสมัยก่อน ผิดกับคนรุ่นใหม่อย่างแฟนที่เต่าที่ชอบกินผัดคองแบบรุ่นใหม่มากกว่า เนื่องจากปัจจัยหลายอย่างเช่น ความเคยชินในการกิน ผัดคองรุ่นใหม่อยู่เป็นประจำ หรือการที่คนสมัยใหม่ต้องทำงานเร่งรีบแข่งกับเวลา จึงเป็นเหตุผลบังคับให้คนทำผัดคองต้องลดขั้นตอนการทำผัดคองอย่างมากเนื่องจากเวลามีน้อยในแต่ละวัน แม่ที่เต่าได้เล่าเรื่องในวัยเด็กอีกหนึ่งเรื่องเพื่อเปรียบเทียบการทำเป็ดคองตากแห้งในสมัยก่อนละสมัยปัจจุบัน ซึ่งมีขั้นตอนการผลิตและความพิถีพิถันที่แตกต่างกันอย่างมา

แม่ที่เต่า : สมัยก่อนตอนเป็นเด็กๆ ได้เคยกินเป็ดคองตากแห้งเหมือนกึ่งปลา (เปิดน้ำค้าง) เอามาทอดกรอบจนกินได้ทั้งกระดูก มันหอมมาก น้ำมันเป็ดนี่นะ เอามายำกับข้าว ใส่น้ำปลานิดหน่อย หอมยิ่งกว่าเนยอีก สมัยก่อนนี้ทำกินกันเอง แต่วิธีทำเป็ดแห้งเนี่ยมันยากมาก เราต้องไปป้อนข้าวให้เป็ดมันต้องซื้อเกลืออ่อนและข้าวเปียก เอามาต้มจนจนกว่ากึ่งสุกกึ่งดิบ แล้วเอาเกลือผสมให้เข้ากัน ผึ่งให้มันอุ่นๆแล้วก็ปั้นๆ เสร็จแล้วก็เอาไปป้อนให้เป็ดกินสามเวลา เวลาจะป้อนข้าวเป็ดก็ต้องเอาผ้ามาห่อมัน กลัวปีกมันจะตีใส่เราเนาะ ทำเนี้ยก็ย่ำผ้า อีกทำเนี้ยก็ย่ำปีก มือก็บีบคอมันไว้ มือที่พังหมดอะ เสร็จแล้วก็เอาข้าวอัดไปในคอของมัน พอสักเดือนนึง เป็ดมันก็อ้วนตุลลากดินเลยนะ เวลาเราฆ่ามันเนี่ยะ ผ้าที่รองออกมาก็จะมีแต่น้ำมัน พอล้างเป็ดเสร็จก็เอามาคอง เอาไม้มาทาบๆคลุมๆไว้ดีๆ กันแมลงวันมาวางไข่ พอได้สักหนึ่งอาทิตย์ก็เอาไปตาก แต่สมัยก่อนก็อย่างว่าเนาะ ใช้กระดาษสาแทนถุงพลาสติก พับกระดาษสาให้เป็นถุง ต้มแป้งเปียกแทนกาวมาติดกระดาษ เสร็จแล้วเอาถุงที่ได้ใส่เป็ดไปห้อยตากแดด กระดาษเนี่ยะมันมีแต่น้ำมันเยิ้มหมดเลย เอามาทอดกรอบก็กินได้ทั้งกระดูกอะ สมัยนี้เห็นขายกันนะ ทำไม่เหมือนสมัยก่อนเลย เขามีเครื่องเทศหลายอย่าง เช่น จันทร์แปดกลีบ พริกฮ่อ ยี่หระ ผักชี ก็จะมีเอามาควั่นๆกันสมมุติพริกฮ่อจะตากเป็ด คั้นก่อนหน้าก็จะเอาเครื่องเทศเหล่านี้มายัดใส่ในตัวเป็ดหมักไว้ คั้น สมัยก่อนเนื้อก้างปาก็มีวิธีทำแบบนี้แหละ สมัยนี้เอาเนื้อไปนวดเกลือกอย่างเดีย

ผู้เขียน : แล้วถ้าหากคองผัดแบบสมัยก่อนเขาใส่อะไรบ้าง?

แม่ที่เต่า : จันทร์แปดกลีบ ยี่หระ พริก เกลือ ตอนนวดผัดนี่นะ ก็ต้องนวดจนแบบว่าน้ำผักมันไหลออก ถ้านวดไม่ดีแล้วเอาไปคองนะ ผักจะเน่าเลย ตอนนวดผัดก็ใส่แต่เกลือ ยังไม่ใส่พริก นวดจนน้ำผักมันออก ตอนใส่พริกก็ต้องใช้ทัพพีนะ จะไม่ใช้มือ เพราะมันร้อนมือเนาะ ใส่น้ำอ้อยนิดนึง แล้วที่สำคัญนะ ถ้ามือเป็นน้ำมัน ซ้อนเป็นน้ำมัน อย่าเอาไปตักผัดคองนะ เน่าเลย มันจะขึ้นราแล้วจะเน่า ต้องใช้ช้อนสะอาด ไม่ว่าจะคองแบบไหนก็ตาม

ผู้เขียน : แล้วอย่างวัตถุดิบที่เข้ามา คือเขาใช้คองทุกที่เลยใช่ไหม

แม่พี่เต่า : คือสมัยนี้เขาคองฝึกจะใช้แค่ น้ำอ้อย พริก เกลือ สามอย่างแค่นั้น นอกจากนั้นเขาจะไม่ใส่
นะ บางคนเขาไม่ชอบรส กลิ่นมัน แต่ถ้าคนสมัยก่อนเขาจะกินแบบนั้น เหมือนบางคนไม่ชอบ
เครื่องเทศ สมัยนี้กินอะไรก็ตามปากคนนั้นแหละ

จากกรณีศึกษาครอบครัวพี่เต่าจะเห็นได้ชัดว่าทุกคนล้วนมองฝึกคองเงินฮ่อของพี่เอื้อยว่าเป็นฝึกคอง
รุ่นใหม่ที่ใช้เวลามากเพียงไม่กี่วัน เนื่องจากความสัมพันธ์แบบไว้เนื้อเชื่อใจที่รู้จักกันมานาน ทำให้
มั่นใจว่าพี่เอื้อยคองจะไม่ใส่เหล้าในฝึกคองแน่นอนหรือถึงแม้ถ้าพี่เอื้อยใส่เหล้าในฝึกคอง หาก
ครอบครัวพี่เต่าเข้าไปกินก็ถือว่าความผิดปกติเป็นภาระของพี่เอื้อย รวมไปถึงการให้เหตุผล
ประกอบต่างๆเพื่อตัดสินใจว่าฝึกคองของพี่เอื้อยคือฝึกคองแบบคองไว ในขณะที่พี่เอื้อยนั้นก็มีความรู้
ของตนในการนิยามฝึกคองว่าเป็นฝึกคองรุ่นเก่า แม้แต่ลูกค้าหลายคนก็ยังมองว่าพี่เอื้อยคองฝึกแบบใช้
สูตรดั้งเดิมจากมณฑลยูนนานซึ่งต้องใช้เวลาคองปกติเป็นปี ไม่ว่าข้อเท็จจริงจะออกมาเป็นอย่างไร ก็
จะเห็นว่าต่างคนต่างก็ตั้งเอาชุดความรู้ของตนเพื่อเข้ามาใช้ในการนิยามฝึกคองตามความหมายของตน
นั่นเอง

ในขณะเดียวกันก็มีการต่อรองอีกชุดความสัมพันธ์เกี่ยวกับการกินฝึกคองเงินฮ่อในครอบครัวของพี่เต่า
เอง แม่พี่เต่าซึ่งเติบโตในสังคมจีนยูนนานและนับถือศาสนาอิสลามในเวลาเดียวกัน สามารถกินฝึก
คองเงินฮ่อที่คองแบบสูตรดั้งเดิมหรือคองเป็นปีได้อย่างไม่มีผลกระทบทางศาสนาใดๆ แต่ชาวมุสลิม
ในปัจจุบันสามารถเข้าถึงความรู้ทางศาสนาได้ง่ายกว่าสมัยก่อน จึงทำให้อัตลักษณ์ทางศาสนามีความ
เข้มข้นมากกว่าสมัยก่อนและอาหารชาติพันธุ์ต้องแยกออกจากกัน ตัวอย่างที่เห็นได้ชัดคือ พี่เต่าจะไม่
กินฝึกคองที่มีความไม่ชัดเจนในเรื่องวัตถุดิบอย่างเหล้าแม่แต่น้อย แต่พอสังเกตแม่พี่เต่าจะพบว่า
เธอค่อนข้างเอนเอียงไปทางด้านการประนีประนอมระหว่างศาสนาและวัฒนธรรมมากกว่า ซึ่งสังเกต
ได้จากเรื่องเล่าในอดีตที่ผ่านมาของแม่พี่เต่า และประเด็นสำคัญอีกอย่างหนึ่งคือรสนิยมการกินฝึกคอง
ส่วนใหญ่มักแปรเปลี่ยนไปตามยุคสมัย การทำฝึกคองในสมัยก่อนอาจจะไม่ต้องใช้ความเร่งรีบเท่ากับ
ยุคปัจจุบัน ด้วยเหตุนี้ฝึกคองแบบสมัยก่อนจึงสามารถใช้เครื่องปรุงหลายชนิดและใช้ความพิถีพิถันใน
การทำทุกขั้นตอน ต่างจากปัจจุบันที่ชีวิตในสังคมเร่งรีบ การทำฝึกคองจึงจำเป็นต้องตัดทอนลด
ขั้นตอนการทำให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ แต่ก็ยังคงอัตลักษณ์เด่นๆของรสชาติฝึกคองเงินฮ่อไว้ สิ่ง
เหล่านี้ล้วนทำให้รสนิยมในการกินฝึกคองเปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน คนรุ่นเก่ามักนิยมนินฝึกคองแบบ
คองข้ามปีซึ่งเป็นสูตรดั้งเดิม และคนรุ่นใหม่มักจะนิยมนินฝึกคองรุ่นใหม่ที่ใช้ระยะเวลาในการคอง
เพียงไม่กี่วัน ถ้าหากกินเองอาจจะไม่ค่อยมีเวลาใส่ใจหรือมีความพิถีพิถันในการทำฝึกคองมากเท่าใด
นัก เนื่องจากต้องแข่งกับเวลา คนขายฝึกคองในปัจจุบันก็เช่นกันหากไม่คองฝึกแบบกินไวก็อาจจะทำ
ฝึกคองไม่ทันขายเช่นกัน เพราะฉะนั้นยุคสมัยที่แตกต่างกันย่อมส่งผลต่อการกิน การทำฝึกคองที่มี
ลักษณะแตกต่างกันไปนั่นเอง

3.4.2 กรณีศึกษา: ป้าไก่

ป้าไก่คือกรณีศึกษาอีกหนึ่งตัวอย่างในการวิเคราะห์ถึงการใช้อรรถความรู้ในการจำแนกแยกแยะรสชาติของผักดองชนิดต่างๆ ป้าไก่เป็นแม่ค้าไทยพุทธเชื้อสายจีนยูนนาน (ที่แรกผู้เขียนเข้าใจผิดว่าป้าไก่เป็นชาวไทใหญ่ เนื่องจากป้าไก่สามารถพูดภาษาไทยใหญ่ได้) ขายผักผักเมืองหนาวในภาคบ้านฮ่อม ปกติป้าไก่จะขายที่ตลาดรวมโชคและบริเวณบ้านบวกรกน้อย ในอดีตป้าไก่เคยทำผักดองเงินฮ่อมขายและหมักกินเอง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้ป้าไก่ถือเป็นผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับผักดองเงินฮ่อมอีกคนหนึ่ง นอกจากผักดองเงินฮ่อมแล้ว ป้าไก่อังมีความรู้เกี่ยวกับผักดองของกลุ่มชาติพันธุ์อื่นๆด้วย เช่น ผักดองคนเมือง ผักดองไทใหญ่ ซึ่งสามารถเห็นได้จากบทสนทนาดังนี้

ผู้เขียน : ป้าไก่เคยกินผักดองคนเมืองไหม?

ป้าไก่ : เขาก็ต้องเค็มนะ รู้ลึกว่าจะใช้น้ำส้มสายชูหมักกินเค็มก็กินได้เลย แต่ป้านี้กินไม่ได้เลยนะ กินทีเดียวปวดกระเพาะขึ้นมาทันที คือป้าเข้ากับน้ำส้มสายชูไม่ได้ไง ผักภาคมันก็ยังเขียวอยู่เลย แต่มันเปรี้ยวเพราะน้ำส้มสายชูไม่ได้เปรี้ยวแบบธรรมชาติ

ผู้เขียน : แล้วป้าไก่อคิดที่ผักดองเงินฮ่อมกับผักดองไทใหญ่รสชาติมันต่างกันไหม?

ป้าไก่ : สูตรมันไม่เหมือนกัน ของไทใหญ่เขาจะใส่สีผสมอาหารนะ เป็นสีแสดๆ ของอะไรไม่รู้แต่มาจากพม่า กลิ่นมันไม่เหมือนของเรา มันจะมีกลิ่นคล้ายพุทราบดละเอียด แต่ถ้าพูดถึงการทำมันก็เหมือนกันนะ แต่ตอนเข้าพริกเข้าเกลือเขาจะใช้สีแสดผสมลงไปด้วย มันจะทำให้ผักดองสีสวย ป้ากินไม่บ่อย แต่ของป้าจะไม่ใส่นะ แต่ถ้าพูดถึงผักดองเงินฮ่อมจะละเอียดกว่า มีความพิถีพิถันกว่า แล้วปกติคนจีนจะไม่กินผักดองไทใหญ่นะ คนจีนจะกินของตัวเองกินเอง รสชาติ (ผักดองไทใหญ่) มันไม่ได้อะ แต่คนไทใหญ่ก็กินผักดองคนจีนนะ ขนาดป้าทำขาย พวกเขา (ชาวไทใหญ่) ยังชอบมากๆ เมื่อก่อนป้าขายบ่อยนะ แต่ตอนนี้เหนื่อยอะ มันนั่งหมักที่เป็นชั่วโมงสองชั่วโมง วันละร้อยกิโลฯ ใช้เครื่องก็ไม่ได้ ต้องใช้มืออย่างเดียว ใช้เครื่องแทนความละเอียดมันไม่ได้

แม้ป้าไก่อจะรู้จักผักดองของกลุ่มชาติพันธุ์ต่างๆเป็นอย่างดี แต่ป้าไก่อกลับไม่ชอบผักดองเหล่านั้นแม้แต่น้อย เว้นแต่ผักดองเงินฮ่อมที่ป้าไก่อมองว่าเป็นผักดองที่รสชาติอร่อยที่สุดในบรรดาผักดองทั้งหลาย ถึงแม้ป้าไก่อจะชื่นชอบผักดองเงินฮ่อมจนถึงขั้นเคยทำขายมาแล้ว แต่ก็ไม่ได้หมายความว่าผักดองเงินฮ่อมทุกเจ้าจะมีรสชาติถูกปากป้าไก่อไปทั้งหมด โดยเฉพาะผักดองในภาคบ้านฮ่อมนั้น สำหรับป้าไก่อมองว่าผักดองเหล่านั้นยังมีรสชาติแ่ และป้าไก่อก็ไม่ค่อยมั่นใจว่าผักดองเหล่านั้นจะทำได้อย่างสะอาดถูกสุขลักษณะหรือไม่ แม้แต่ผักดองที่เอื่อยก็ยังมีรสชาติไม่ถึงเกณฑ์มาตรฐานของป้าไก่อแม้แต่น้อย ซึ่งสังเกตได้จากบทสนทนาระหว่างผู้เขียนและป้าไก่อดังนี้

ผู้เขียน : ถ้าป่าไถ่ไม่ค่อยมีเวลาทำฟักทองกินเอง ป่าไถ่จะซื้อฟักทองของพี่เอื้อยกินไหม?

ป่าไถ่ : ป่าไถ่ไม่ชอบรสชาติเค้า ถ้าไม่มีเวลาตองนะ มันมีอยู่ที่หนึ่งที่ป่าไถ่จะกิน อยู่ที่แม่สะลอง วันไหนถ้าป่าไถ่จะไปซื้อใบชา ป่าไถ่ก็จะไปซื้อกินที่นั่นเลย เพราะเขาทำกันแบบจริงๆจังๆ แล้วเขาไม่ต้องขายข้างนอก มีลูกค้ามารับถึงบ้านเลย เขาไม่เคี้ยวครี้น เขาจ้างคนมาเยอะ อันนั้นคือการหมักทองอย่างเดียวเลยนะ ที่บ้านเกิดไท เชียงราย ส่วนคนที่นี่เขาไม่ทำละเอียดเหมือนคนเมื่อก่อนทำนะ เขาคิดถึงแต่ผลกำไร มันไม่ค่อยดีเหมือนคนบนดอยเลย คือคนพวกนี้เขาทำพออยู่ได้ แต่คนกินเขาทำไม่ได้ไง เขาต้องซื้อกินที่นั่นเขาทำดีทุกอย่าง เอาใจใส่มากเลย ที่นี้เขาก็จ้างคนอื่นทำแต่ตัวเองไม่ทำ

ผู้เขียน : หมายถึงเจ้าพี่เอื้อยด้วยหรือปล่าว?

ป่าไถ่ : ไม่หรอก เจ้านั้นเขาทำเองแหละ เขาไม่ค่อยจ้างใคร แต่ถ้าเจ้าอื่นก็จ้างคนทำ

จะเห็นได้ว่ามาตรฐานในด้านรสชาติฟักทองจินฮ่อของป่าไถ่ไม่ได้เน้นเพียงด้านรสชาติแต่เพียงอย่างเดียวป่าไถ่ยังเน้นเรื่องความสะอาดในครการทำฟักทองทุกขั้นตอนอีกด้วย แต่ถ้าสังเกตความคิดของป่าไถ่แล้ว ฟักทองของพี่เอื้อยยังถือว่ามาตรฐานสูงกว่าฟักทองเจ้าอื่นในภาคบ้านฮ่อ เนื่องจากทำเองและไม่ต้องจ้างคนอื่นมาทำแทน

ในฐานะที่ป่าไถ่เคยชิมฟักทองของพี่เอื้อยแล้วนั้น ป่าไถ่เสนอว่าฟักทองของเธอมีสรสชาติเปรี้ยวเกินไปซึ่งไม่ถูกปากเท่าใดนัก เนื่องจากป่าไถ่มีปัญหาเกี่ยวกับกระเพาะอาหาร หากกินเปรี้ยวมากก็จะทำให้ปวดท้องได้ แต่ด้วยความสงสัยของผู้เขียนจึงสอบถามป่าไถ่ว่าฟักทองจินฮ่อของพี่เอื้อยนั้นดองแบบข้ามปีหรือดองแบบกินไว

ผู้เขียน : ป่าไถ่คิดว่าฟักทองของพี่เอื้อยใส่เหล้าหรือปล่าว?

ป่าไถ่ : ไม่ใส่ ไม่ใส่

ผู้เขียน : แต่พี่เอื้อยบอกว่าฟักทองเขาอยู่ได้เป็นปีนะ

ป่าไถ่ : อันนั้นอาจจะใส่นิดหน่อย

ผู้เขียน : แล้วผักที่เขาหมัก 4 ปีล่ะ ป่าไถ่คิดว่ายังไง?

ป่าไถ่ : กินได้ไม่ได้แล้วล่ะ มันไม่อร่อยแล้ว มันเลยเวลากิน

แม้จะมีความลังเลเล็กน้อยเกี่ยวกับการใช้เหล้าในการดองผักของพี่เอื้อย แต่สิ่งที่ป่าไถ่เห็นตรงกันกับครอบครัวของพี่เอื้อยคือฟักทองของพี่เอื้อยไม่สามารถอยู่ได้นานถึง 4 ปี อย่างแน่นอนเนื่องจากระยะเวลาที่นานเกินไปอาจทำให้ผักแปรเปลี่ยนสภาพไปจนถึงขั้นที่กินไม่ได้แล้ว ด้วยเหตุนี้ป่าไถ่จึง

ใช้ความรู้เกี่ยวกับบรรพชาและวิธีทำผัดคองเงินฮ่อของคนเข้ามานิยามบรรพชาผัดคองเงินฮ่อในรูปแบบของตนเองเพื่อช่วงชิงความหมายบรรพชาผัดคองแบบดั้งเดิมอีกครั้ง

ผู้เขียน : ผัดคองที่ป่าไก่อ่างใช้เวลาหมักนานไหมครับ?

ป่าไก่อ : ป่าแคะหมัก 2-3 ชั่วโมงป่าก็รีดน้ำออกแล้วหมักเกลือนะ ผักที่ป่าใช้คองคือผักกาดจ้อง ซึ่งผักต้นใหญ่ๆนี้ป่าจะใส่พริกกับเกลือ คองได้ 3 เดือนนะผักกาดคองเนี่ยะ แต่ถ้าหากคองเป็นปีจะต้องตากแห้งสามารถกินได้เป็นปีเลย อีกอย่างก็คองอาทิตย์สองอาทิตย์ กิน ได้เลย

ผู้เขียน : แบบคองเป็นปีต้องตากแห้งด้วยใช่ไหม?

ป่าไก่อ : ใช่แล้ว ต้องตากแห้ง ต้องเอาเหล้าเข้าขวดด้วย มันจะอยู่ได้เป็นปีเลย

ผู้เขียน : แล้วถ้าใส่เหล้านี้รสชาติจะแตกต่างไหมครับ?

ป่าไก่อ : ไม่นะ มันแค่จะอยู่ได้นานเฉยๆ แล้วทำให้ผักกรอบ

ผู้เขียน : แล้วที่บ้านเกิดไท่ที่ป่าไก่อชอบซื้อผัดคองกินเป็นประจำ เขาคองผักเป็นปีเลยใช่ไหมครับ?

ป่าไก่อ : ใช่แล้ว

ผู้เขียน : อย่างนั้นเขาต้องใส่เหล้าด้วยสิครับ?

ป่าไก่อ : ใส่สิ เคี้ยวป่าจะเอามาให้ชิมนะ

ผู้เขียน : งั้นผมคงกินไม่ได้แล้วละครับ เพราะมุสลิมเขาห้ามกินเหล้า

ป่าไก่อ : ฮู้ยย ไม่ใช่เป็นไร มุสลิมทุกคนก็กินหมดแหละ

ผู้เขียน : แล้วผัดคองที่คอง 2-3 ชั่วโมงต่างกับผัดคองที่คองเป็นปีในด้านรสชาติยังบ้างครับ?

ป่าไก่อ : อันนั้นมันไม่เปรี้ยวแล้วไง (แบบหมักเป็นปี) แล้วราคามันจะแพงกว่า

ผู้เขียน : แล้วแบบคอง 2-3 เดือนละครับ?

ป่าไก่อ : ถ้าจะคองแบบนี้ต้องใช้ผักกาดต้นใหญ่ๆ ผักกาดเค็มอะ ต้องเน้นด้วยนะว่าเป็นต้นใหญ่ๆ และต้องแก่ ถ้าไม่แก่นี้ไม่อร่อยเลย คองแล้วมันจะเน่าได้ และที่สำคัญนะผัดคองต้องห้ามโดนน้ำมันเด็ดขาด หากโดนแล้วมันจะไปเลย(เน่า)

ผู้เขียน : แล้วขั้นตอนการทำผัดคองทั้งสองแบบเหมือนกันหรือต่างกันไหมครับ?

ป้าไก่ : เหมือนกันค่ะ คือนวดๆ ผักเสร็จแล้ว ก็เอาเหล่าเข้านวด (ในกรณีที่ต้องเป็นปี) เสร็จแล้วก็เอา
พริกเอาเกลือผสม เอาเครื่องที่เราตำไว้ เช่น พริกแห้งอย่างดี และต้องไม่เอง ป้าจะไม่ซื้อพริกที่เขาไม่
เพราะมันจะมีพริกเน่าใส่มาด้วย นอกนั้นก็ไม่มีเม็ดผักชี มะแขว่ง ต้องเป็นมะแขว่งเงินเท่านั้นนะ ไม่ใช่
มะแขว่งไทย ของไทยมันไม่อร่อย แต่ถ้าหมักแบบป้าหมักกินเองนะ ก็จะหมักแค่ 2-3 เดือนเอง ใส่แค่
พริกกับเกลือแต่ไม่ใส่เหล่านะ ถ้าให้อย่างดีหน่อยก็ใส่เม็ดผักชี แค่นั้นแหละ

คำถามเรื่องรสชาติผักดองเงินของพี่เอื้อยในเบื้องต้น ถึงแม้ป้าไก่อาจจะตอบได้ไม่เต็มปากนักว่า
ผักดองของพี่เอื้อยเป็นแบบใดกันแน่ แต่ถ้าหากวิเคราะห์ในมุมคำตอบวิธีทำผักดองของป้าไก่
ก็ค่อนข้างที่จะ โนม้เอียงไปทางคำตอบที่ว่าผักดองของพี่เอื้อยคือผักดองรุ่นใหม่เสียมากกว่า เนื่องจาก
ผักดองที่ใช้ระยะเวลาในการหมักเป็นปีจะต้องมีราคาสูง และไม่มีรสชาติเปรี้ยวแน่นอน แต่รสชาติผัก
ดองเงินของพี่เอื้อยกลับพบว่า มีรสชาติเปรี้ยว ซึ่งรสชาติดังกล่าวจะพบได้เพียงผักดองแบบดองกิน
ไวเท่านั้น

นอกจากป้าไก่อะมองว่ารสชาติผักดองของพี่เอื้อยไม่ถูกปาก และไม่ค่อยมีความสะอาดแล้ว ป้าไก่อัง
มองว่าการขายผักดองเงินในภาคบ้านสอ นั้นมักเน้นกำไรมากกว่าเน้นคุณภาพ และถ้าหากป้าไก่อขาย
ผักดองก็มั่นใจได้ว่าลูกค้าจะได้กินผักดองรสชาติดีและราคาถูก กล่าวอีกนัยคือป้าไก่อ้มักจะคิดถึงตัว
ลูกค้ามากกว่าผลกำไรที่จะได้รับนั่นเอง ดังจะเห็นได้จากบทสนทนาดังนี้

ผู้ชาย : นอกจากผักดองของพี่เอื้อยแล้ว ป้าไก่อะเคยชิมผักดองของเจ้าอื่นหรือป้า?

ป้าไก่ : ป้าไม่ค่อยชิมของเขา ถ้าป้าจะกินก็ทำเอง แพงเกินอะ บอกจริงๆว่าแพงเกิน (ผักดองในภาค
บ้านสอ) เราไปขายข้างนอกถุงละ 10 บาท เท่ากับเขาขายให้เรา 20 บาท ถ้าป้าขายถุงละ 10 บาทเนี่ยะ
2-3 คนกินอิมเลยนะ เขาคิดถึงแค่กำไรอะ คิดแพง กินกำไรเยอะเกิน ป้าทำอะไรไม่ค่อยคิดถึงกำไร
หรอก แต่คิดถึงลูกค้าด้วย

และสิ่งที่ตอกย้ำว่าป้าไก่อ้มักจะคิดถึงผลกำไรแต่จะคิดถึงลูกค้ามากกว่า หรือแม้กระทั่งการมองว่า
การสืบสานการทำผักดองเป็นสิ่งที่ควรเผยแพร่ ไม่ควรเก็บเป็นความลับ คือบทสนทนาดังนี้

ผู้เขียน : มันน่าสนใจดีนะครับ เวลาผมไปสัมภาษณ์ใครๆ เขาก็พูดต่างกันนะ คนจีนพูดแบบหนึ่ง
ป้าไก่อะก็พูดอีกแบบหนึ่ง

ป้าไก่ : เขาไม่พูดความจริงทั้งหมดหรอกน้อง (ผู้เขียน) เขาไม่อยากจะบอก ถ้าทำเป็นก็ดีสิ คนรุ่นหลังจะ
ได้ฝึกไว้

ผู้เขียน : เขาก็ไม่ได้บอกสูตรผมนะ แต่เขาบอกว่ามันอยู่ที่ “มือ” อะ มันเกี่ยวไหม คือหมายถึงว่า ถึงแม้
เรื่องจะเหมือนกันแต่เวลาออกมารสชาติจะต่างกัน

ป่าไถ่ : ฮี (หัวเราะ) ละเอียดหน่อย เอาใจใส่หน่อย ทำออกมามันยอมดีแหละ

จากบทสรุปในบทของฝักคองจิ้นฮ่อ นั้นจะพบว่า มีประเด็นการต่อรองรชาติฝักคองจิ้นฮ่อ ในประเด็นต่างๆ อยู่ทั้งสิ้น 3 ประเด็นด้วยกันคือ

การต่อรองรชาติดั้งเดิมของฝักคองจิ้นฮ่อ ระหว่างพี่เอื้อยกับกลุ่มผู้ซื้อหรือผู้ที่เคยชิมฝักคองของพี่เอื้อย อย่างที่ทราบว่ฝักคองจิ้นฮ่อของพี่เอื้อยนั้นมักจะถูกอ้างว่าเป็นฝักคองจิ้นฮ่อแบบสูตรดั้งเดิมที่มาจากมณฑลยูนนาน ซึ่งสูตรดังกล่าวต้องใช้ระยะเวลาในการหมักค่อนข้างนานมาก ซึ่งพี่เอื้อยมองว่าการทำฝักคองของตนนั้นทำครั้งละจำนวนมากจึงเพียงพอต่อการขายในระยะยาว ประกอบกับขั้นตอนการทำและการเลือกสรรวัตถุดิบที่นำมาใช้ทำฝักคองจิ้นฮ่อก็เป็นสูตรแบบดั้งเดิมที่สืบมาจากรุ่นพ่อรุ่นแม่ ความพิถีพิถันดังกล่าวจึงทำให้พี่เอื้อยหนักแน่นในคำตอบเดิมว่าฝักคองของตนเป็นรชาติแบบสูตรดั้งเดิมจากมณฑลยูนนาน แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นในมุมมองของผู้ซื้ออย่างแม่พี่เต่าและป่าไถ่กลับมองว่าฝักคองของพี่เอื้อยนั้นเป็นฝักคองแบบรุ่นใหม่หรือฝักคองที่ใช้ระยะเวลาในการคองเพียงไม่กี่วัน หากจะคองโดยใช้ระยะเวลานานอาจจะต้องใช้เหล้าในการหมัก ซึ่งในประเด็นนี้ครอบครัวพี่เต่าซึ่งนับถือศาสนาอิสลามและมีองค์ความรู้ในการทำฝักคองจิ้นฮ่อเป็นอย่างดียืนยันว่าฝักคองของพี่เอื้อยนั้นเป็นแบบรุ่นใหม่แน่นอน เนื่องจากถ้าหากทานฝักคองชนิดดังกล่าวเข้าไป จะสามารถรับรู้ถึงกลิ่นเหล้าที่ประกอบกับการที่ครอบครัวพี่เต่ารู้จักพี่เอื้อยมานาน จึงทำให้ทราบถึงกรรมวิธีในการผลิตฝักคองของพี่เอื้อยเป็นอย่างดี หรือในกรณีของป่าไถ่ที่เคยทำฝักคองจิ้นฮ่อขายมาก่อนก็เห็นพ้องกับครอบครัวพี่เต่าว่า ฝักคองจิ้นฮ่อในกาเดบ้านฮ่อทั้งหมด (รวมถึงพี่เอื้อย) ถึงแม้ว่าป่าไถ่จะไม่ค่อยมั่นใจเท่าใดนักก็ตาม แต่จากประสบการณ์ที่ได้สัมผัสและลิ้มลองฝักคองจิ้นฮ่อของพี่เอื้อย และฝักคองแบบสูตรดั้งเดิมจากบ้านเกิดไท่ จังหวัดเชียงรายมาก่อน จึงทำให้ป่าไถ่ยังคงหนักแน่นชัดเจนในคำตอบเดิมว่าฝักคองในกาเดบ้านฮ่อทั้งหมดไม่มีสูตรใดเป็นสูตรแบบดั้งเดิมเลยแม้แต่เจ้าเดียว จะเห็นได้ว่าการต่อรองในเรื่องความจริงแท้ของรชาตินั้นต่างมีทัศนคติแตกต่างกันออกไป ถึงแม้ผู้เขียนจะไม่ทราบข้อเท็จจริงว่าฝ่ายใดคือฝ่ายที่ให้คำตอบได้ถูกต้อง แต่สิ่งที่คุณเขียนสามารถเห็นได้จากการต่อรองดังกล่าวคือ การใช้อ้างอิงความรู้และ ประสบการณ์ต่างๆ ของตนเองมาต่อรองรชาติในแบบฉบับของตน ซึ่งต่างฝ่ายต่างใช้เหตุผลของความจริงแท้ของรชาติฝักคองของตนเข้ามาคัด้างต่อรองกันได้เป็นอย่างดี

ในประเด็นถัดมาเกี่ยวกับการต่อรองรชาติฝักคองจิ้นฮ่อ นั้นคือการต่อรองรชาติทางศาสนาระหว่างผู้ขายและผู้ซื้อที่นับถือศาสนาอิสลามเป็นหลัก อย่างที่ทราบกันดีว่าพื้นที่ที่พี่เอื้อยขายฝักคองจิ้นฮ่อ นั้นตั้งอยู่ในบริเวณโซนสินค้าทั่วไป ซึ่งไม่ได้อยู่ในโซนอิสลาม ดังนั้นการซื้อสินค้าในโซนดังกล่าวของผู้ค้าโดยเฉพาะชาวมุสลิมนั้นจะต้องมีความระมัดระวังเป็นพิเศษ เนื่องจากในอาหารหรือสินค้าบางชนิดอาจมีส่วนผสมที่ศาสนาอิสลามไม่อนุมัติให้บริโภค ดังนั้น เพื่อเชิญชวนลูกค้าชาวมุสลิมให้เข้ามาซื้อฝักคองจิ้นฮ่อแม่ของพี่เอื้อยจึงใช้วิธีการแต่งกายเป็นมุสลิมะห์ โดยการสวมผ้าคลุมผม (หิญาบ) เพื่อ

สร้างภาพลักษณ์ให้ตนเองดูเหมือนคนที่นับถือศาสนาอิสลามทุกๆ ไป (ถึงแม้ความจริงนั้นไม่มีใครรู้จักหรือรู้ว่าเธอนับถือศาสนาอิสลามก็ตาม) ซึ่งการปลอมตัวดังกล่าวทำให้เกิดความเชื่อมั่นต่อบรรดาผู้ซื้อชาวมุสลิมในระดับหนึ่งที่มีมองว่าผู้ขายนับถือศาสนาอิสลามเช่นเดียวกับตน ผักคองดังกล่าวจึงไม่น่ามีอันตรายใดๆ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นผู้ซื้ออาจไม่ตระหนักว่าผักคองของพี่เอื้อยที่อ้างว่าเป็นผักคองรุ่นเก่า จะเห็นได้ว่านอกจากการใช้ความโดดเด่นในเรื่องรสชาติดั้งเดิมของผักคองจินฮ้อที่พี่เอื้อยมักจะอ้างถึงอยู่เป็นประจำเพื่อดึงดูดลูกค้าและบรรดานักท่องเที่ยวกลุ่มทั่วไปแล้ว แม่พี่เอื้อยยังใช้กลยุทธ์ในการสร้างภาพลักษณ์ของตนให้เป็นพวกเดียวกับผู้ซื้อชาวมุสลิม ซึ่งสามารถดึงดูดกลุ่มผู้ซื้อเหล่านี้ได้อย่างน่าสนใจ

นอกจากการต่อรองระหว่างกลุ่มผู้ขายและผู้ซื้อแล้ว ยังมีการต่อรองรสชาติผ่านมุมมองทางอัตลักษณ์ชาติพันธุ์และศาสนาระหว่างตัวผู้ซื้อเอง โดยประเด็นดังกล่าวจะเห็นได้จากกรณีที่ครอบครัวพี่เต่ามักจะซื้อผักคองของพี่เอื้อยอยู่เป็นประจำ การสอบถามข้อมูลผักคองในครอบครัวของพี่เต่า ซึ่งประกอบด้วยแม่ของพี่เต่า ซึ่งถือเป็นคนรุ่นเก่า และระหว่างกลุ่มพี่เต่าและแฟนพี่เต่าที่ถือเป็นคนรุ่นใหม่ ทั้งครอบครัวนั้นนับถือศาสนาอิสลามทั้งหมด แต่ถ้าหากกล่าวถึงมุมมองทางอัตลักษณ์ของรสชาติผักคองจินฮ้อของทั้งสองฝ่ายก็จะมี ความแตกต่างกันออกไปอย่างชัดเจน กล่าวคือในกลุ่มคนรุ่นใหม่อย่างพี่เต่าและแฟนของเขานั้นมักจะมองว่าสังคมในปัจจุบันเป็นสังคมที่เร่งรีบจึงไม่ค่อยมีเวลาในการทำผักคองมากนัก ด้วยเหตุนี้พี่เต่าและแฟนของเขาจึงไม่ค่อยเน้นในเรื่องรสชาติผักคองจินฮ้อแบบดั้งเดิมสักเท่าใด ประกอบกับในปัจจุบันนั้นคนรุ่นใหม่สามารถเข้าถึงข้อมูลความรู้ด้านต่างๆ ได้ง่ายขึ้นกว่าสมัยก่อน โดยเฉพาะถ้าหากนับในประเด็นเรื่องศาสนาอิสลามนั้น พี่เต่าถือเป็นผู้ที่ค่อนข้างเคร่งครัดศาสนาอิสลาม สังเกตได้จากกรณีที่พี่เต่าจะไม่แตะต้องอาหารชนิดใดๆ ที่มีความคลุมเครือของส่วนประกอบที่ต้องห้ามในศาสนาอิสลาม โดยในกรณีผักคองจินฮ้อนั้นพี่เต่ามักจะมีความเคร่งครัดสูงในการเลือกซื้อกับผู้ขายที่ไว้ใจได้ ซึ่งถ้าหากซื้อผักคองจินฮ้อกับเจ้าที่ไม่มีความไว้ใจ พี่เต่าอาจจะมี ความผิดพลาดทางศาสนาอิสลามได้ แต่ในขณะที่เดียวกันฝั่งแม่ของพี่เต่าซึ่งเป็นคนรุ่นเก่านั้นกลับพบว่ามี ความประนีประนอมระหว่างประเด็นเรื่องรสชาติของผักคองจินฮ้อและประเด็นเรื่องศาสนาอิสลาม กล่าวคือแม่ของพี่เต่านั้นเน้นรสชาติของผักคองจินฮ้อที่เป็นสูตรดั้งเดิม (ซึ่งใช้เหล้าเป็นส่วนประกอบในการทำ) โดยผักคองชนิดนี้จะมีรสชาติที่ดีและผู้ที่ทำผักคองต้องมีความพิถีพิถันในการทำอย่างสูง ซึ่ง สิ่งที่ทำให้ผู้เขียนสามารถวิเคราะห์ประเด็นของแม่พี่เต่าได้ เนื่องจากเรื่องเล่าในวัยเด็กของแม่พี่เต่า นั้นเอง แม่พี่เต่าจะมีความสุขทุกครั้งเมื่อได้เล่าเรื่องประสบการณ์ในวัยเด็กที่มักได้กินผักคองของย่า เธอ แม่ของพี่เต่าไม่ได้มีความกังวลในเรื่องวัตถุดิบที่ต้องห้ามอย่างเหล้าแม่แต่น้อย แต่เธอกลับให้ค่าใน เรื่องของรสชาติผักคองมากกว่าที่จะใช้ประเด็นเรื่องศาสนาเป็นประเด็นหลักในการเลือกที่จะบริโภค ผักคองจินฮ้อ ดังนั้น อาจกล่าวได้ว่าทั้งพี่เต่าและแม่พี่เต่านั้นต่างใช้อัตลักษณ์ในรูปแบบต่างกันในการ คัดจ้างการบริโภคผักคองจินฮ้อในครอบครัว กล่าวคือพี่เต่ามักจะใช้มุมมองเกี่ยวกับศาสนาเป็นตัวชี้วัด

ในการซื้อผักดองมาบริโภคแต่ในขณะที่เดียวกันแม่ที่เต่ากลับมีความประนีประนอมระหว่างประเด็นเรื่องรสชาติทางศาสนาและชาติพันธุ์ หรือกระทั่งมีความเอนเอียงไปในเรื่องการใช้อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ ในการตัดสินใจบริโภคผักดองเสียด้วยซ้ำ ซึ่งการต่อรองรสชาติดังกล่าวทำให้เห็นความตึงเครียดต่อการเลือกซื้อผักดองเงินส่อในครอบครัวของพี่เต่าได้อย่างชัดเจนและมีความน่าสนใจเกี่ยวกับความคิดของคนที่เกิดในยุคที่แตกต่างกัน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved