

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา

หากพูดถึงสถานที่จับจ่ายใช้สอยสินค้าและอาหารต่างๆในจังหวัดเชียงใหม่ หลายคนอาจจะนึกถึงตลาดสดที่คุ้นเคยหลายแห่ง โดยในแต่ละแห่งอาจจะมี ความแตกต่างในด้านขนาดของตลาดและจำนวนผู้ค้าที่มากน้อยแตกต่างกันไป และสินค้าในแต่ละแห่งนั้นส่วนใหญ่ก็มีความคล้ายคลึงกันในแต่ละเวลาเดียวกันบริเวณย่านตลาดไนท์บาซาร์ซึ่งเปิดทำการขายสินค้าและของที่ระลึกให้กับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติในเวลากลางคืนนั้นกลับพบว่ามียุทธศาสตร์ค้าปลีกขนาดเล็กที่เรียกกันว่า “กาดบ้านฮ่อ” หรือ “ตลาดนัดจินยูนนาน” ได้เกิดขึ้นมาอีกแห่งหนึ่งเช่นกัน

กาดบ้านฮ่อถือเป็นพื้นที่หลักที่ผู้เขียนใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เนื่องจากกาดบ้านฮ่อมีความแตกต่างกับตลาดทั่วไปในจังหวัดเชียงใหม่ในมิติที่หลากหลายแต่ที่โดดเด่นที่สุดคือความแตกต่างทางชาติพันธุ์ อาทิเช่น สินค้า กลุ่มผู้ซื้อและผู้ขาย ฯลฯ แต่ก่อนการทำความเข้าใจถึงประเด็นดังกล่าวจึงต้องทราบที่มาที่ไปของกาดบ้านฮ่อเสียก่อนเพื่อทำความเข้าใจถึงจุดกำเนิดและพัฒนาการที่ทำให้กาดบ้านฮ่อเป็นที่รู้จักเหมือนอย่างปัจจุบันนี้เสียก่อน

กาดบ้านฮ่อนั้นได้ก่อกำเนิดขึ้นมาในท่ามกลางชุมชนชาวมุสลิมเชื้อสายจินยูนนานหรือคนส่วนใหญ่ มักเรียกกันว่า “ชุมชนบ้านฮ่อ” ซึ่งตั้งอยู่ในตำบลช่างคลาน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ชุมชนแห่งนี้ได้ถูกก่อตั้งโดยกลุ่มชาวจินยูนนานที่อพยพหนีจากภัยสงครามในมณฑลยูนนาน ประเทศจีน รวมถึงกลุ่มพ่อค้าคาราวานล่อต่างสินค้าจากสถานที่ดังกล่าวอีกด้วย โดยกลุ่มคนที่เข้ามาอาศัยอยู่ในชุมชนดังกล่าวล้วนนับถือศาสนาอิสลามเป็นส่วนใหญ่ ด้วยเหตุนี้จึงมีการก่อตั้งมัสยิดบ้านฮ่อขึ้นมาเพื่อใช้เป็นสถานที่ในการละหมาดและประกอบศาสนกิจต่างๆ

หลังจากการก่อตั้งชุมชนบ้านฮ่อจากอดีตจนถึงปัจจุบันนั้นทำให้มีผู้เข้ามาประกอบศาสนกิจเป็นจำนวนมากโดยเฉพาะอย่างยิ่งในทุกวันศุกร์ ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ผู้ค้ารายหนึ่งชื่อนาย กิ่ง เลา กุ้ย ได้นำสินค้าประเภทอาหารและพืชผักผลไม้ชนิดต่างๆเข้ามาขายในบริเวณมัสยิด ซึ่งสร้างผลกำไรให้แก่เขาเป็นอย่างมาก ด้วยเหตุนี้จึงทำให้บรรดาผู้ค้ากลุ่มต่างๆได้เข้ามาขายสินค้าในบริเวณมัสยิดบ้านฮ่อเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย ด้วยพื้นที่คับแคบและความสกปรกที่เกิดจากการซื้อขายสินค้า ทางมัสยิดจึงให้บรรดาผู้ค้าได้ย้ายสถานที่ไปขายยังบริเวณถนนหน้ามัสยิดบ้านฮ่อ แต่ก็ยังพบปัญหาเรื่องการจราจรอีกครั้ง บรรดาผู้ค้าจึงตัดสินใจขออนุญาตย้ายเข้าไปใช้บริเวณพื้นที่บ้านของตระกูลวงศ์ภาเกียรติซึ่งอยู่

ตรงข้ามกับมัสยิดบ้านฮ่อในปัจจุบัน และทำให้มีบรรดาผู้ค้าต่างๆเข้ามาขายสินค้าในกาดบ้านฮ่อเพิ่มมากขึ้นจนกลายเป็นกาดบ้านฮ่อในที่สุดดังที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบัน

จากจุดเริ่มต้นของกาดบ้านฮ่อที่ได้กล่าวมานั้น แต่เดิมกาดบ้านฮ่อเป็นเพียงตลาดนัดชาติพันธุ์ขนาดเล็กสำหรับขายของกินของใช้ทั่วไป ซึ่งแต่เดิมพื้นที่นี้เป็นของลูกหลานตระกูลวงศ์ภาเกียรติ แต่เมื่อบริษัททุนนิยมยักษ์ใหญ่อย่างเบียร์ช้าง ได้ก้าวเข้ามาซื้อพื้นที่และกิจการบริเวณไนท์บাজারรวมถึงพื้นที่ของกาดบ้านฮ่อ การบริหารตลาดจึงเปลี่ยนมือจากทายาทตระกูลวงศ์ภาเกียรติไปสู่มือของบริษัทกาแลไนท์บাজার (ที่ถูกมอบหมายหน้าที่ในการบริหารงานจากบริษัทเบียร์ช้าง) ด้วยเหตุนี้จึงทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงหลายประการ ไม่ว่าจะเป็นการบริหารจัดการตลาดที่มีความแตกต่างจากสมัยการก่อตั้งกาดบ้านฮ่อขึ้นมาในช่วงแรกซึ่งเน้นการบริหารแบบครอบครัว แต่ในปัจจุบันการบริหารกาดบ้านฮ่อในส่วนของได้มีความเป็นธุรกิจมากขึ้นกว่าเดิม

แต่เดิมกาดบ้านฮ่อนั้นจะมีเพียงผู้ค้ากลุ่มหลักๆคือชาวมุสลิมจีนยูนนานและมีกลุ่มผู้ค้าศาสนาอื่นเพียงเล็กน้อย แต่กระนั้นก็ตามผู้ค้าทุกคนไม่ค่อยจะนำสินค้าที่มีส่วนผสมของหมูและเหล้าเข้ามาขายในบริเวณตลาด เนื่องจากเกิดความเกรงใจเจ้าของพื้นที่เดิมซึ่งนับถือศาสนาอิสลาม แต่ภายหลังจากการเข้ามาดูแลของบริษัทกาแลไนท์บাজারนั้นทำให้มีการค้าขายที่เสรีมากขึ้น ผู้คนสามารถขายสินค้าได้ตามความต้องการ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นบริษัทกาแลไนท์บাজারก็ต้องการคงไว้ซึ่งอัตลักษณ์เดิมของกาดบ้านฮ่อและไม่ต้องการทอดทิ้งผู้ค้าที่นับถือศาสนาอิสลาม ด้วยเหตุนี้ทางบริษัทกาแลไนท์บাজারจึงมีการจัดโซนสินค้าชนิดต่างๆ อาทิเช่น โซนอิสลาม โซนพืชผัก และ โซนสินค้าทั่วไป รวมถึงการจัดเก็บค่าเช่าที่อย่างเป็นทางการมากขึ้นกว่าเดิม ยังมีการจัดการที่ดีมากขึ้นเท่าไร ยังมีการดึงดูดกลุ่มผู้ค้ากลุ่มต่างๆเข้ามามากยิ่งขึ้นเท่านั้น ด้วยเหตุนี้กาดบ้านฮ่อจึงสามารถเป็นสถานที่ท่องเที่ยวอีกแห่งหนึ่งที่ชาวไทยและชาวต่างชาติแวะเวียนมาจับจ่ายใช้สอยซื้อสินค้าชนิดต่างๆ ตามความต้องการในทุกๆวันศุกร์

จะเห็นได้ว่ากาดบ้านฮ่อมีความเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัด กล่าวคือในอดีตกาดบ้านฮ่อเป็นเพียงพื้นที่จับจ่ายใช้สอยอาหารทั่วไปของผู้มาละหมาดที่มัสยิดบ้านฮ่อในช่วงทุกวันศุกร์ แต่หลังจากที่บริษัทเบียร์ช้างได้เข้ามาควบคุมกิจการกาดบ้านฮ่อในปัจจุบันนั้นทำให้เกิดความเปลี่ยนแปลงขึ้นมาหลายประการ การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวได้เน้นไปที่การบริหารจัดการตลาดรวมถึงปรับภูมิทัศน์ให้ตลาดเพื่อรองรับกับผู้ค้าและนักท่องเที่ยวที่มาจากทั่วสารทิศ ด้วยเหตุนี้บทบาทของกาดบ้านฮ่อจึงแปรเปลี่ยนกลายเป็นตลาดท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เมื่อเกิดการขยายตัวของตลาดแล้ว กลุ่มผู้ซื้อก็เพิ่มตามมากขึ้น ผู้ซื้อก็เพิ่มขึ้นมามากขึ้นเช่นกัน ซึ่งมีทั้งผู้ใช้แรงงานกลุ่มชาติพันธุ์พม่า ไทใหญ่ ฯลฯ ได้เข้ามาจับจ่ายใช้สอยในกาดบ้านฮ่อเพิ่มมากขึ้น

จากการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวได้ทำให้สินค้าโดยเฉพาะอาหารนั้นเปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน กล่าวคืออาหารบางชนิด เช่น ผักดองจีนฮ่อ เนื้อกึ่งปา ที่ต้องใช้ระยะเวลาในการทำนานมาก ในปัจจุบันอาหารชนิดดังกล่าวได้ถูกลดทอนขั้นตอนวิธีทำเพื่อที่จะคอยรองรับความต้องการการบริโภคที่เพิ่มมากขึ้นของกลุ่มลูกค้าที่เข้ามาจับจ่ายใช้สอยในตลาดทุกอาทิตย์

นอกจากกาดบ้านฮ่อจะเป็นสถานที่ท่องเที่ยวของชาวต่างชาติแล้ว สินค้าในกาดบ้านฮ่อทั้งเครื่องอุปโภคบริโภคที่ไม่สามารถหาได้ในตลาดทั่วไปในจังหวัดเชียงใหม่ก็ถือเป็นสิ่งที่ดึงดูดให้ผู้คนเข้ามาจ่ายตลาดได้เป็นอย่างมากเช่นกัน สินค้าชาติพันธุ์หลากหลายชนิดถือเป็นตัวแทนของวัฒนธรรมต่างๆอย่างเห็นได้ชัดเจน ซึ่งทำให้นักศึกษาครั้งนี้ต้องการวิเคราะห์และทำความเข้าใจความสัมพันธ์ทางสังคมผ่านการวิเคราะห์ตัวสินค้าในกาดบ้านฮ่อ โดยสินค้าที่ผู้เขียนต้องการศึกษาในครั้งนี้จะมีอยู่สองชนิดด้วยกันคือ “ผักดองจีนฮ่อ” และ “เนื้อกึ่งปา” ซึ่งสินค้าทั้งสองชนิดนี้ต่างเป็นอาหารหลักที่นิยมบริโภคของกลุ่มชาติพันธุ์จีนยูนนานผ่านการใช้ชีวิตการถนอมอาหาร ผู้เขียนจะวิเคราะห์ศึกษาประเด็นที่แตกต่างในแต่ละตัวสินค้า กล่าวคือในส่วนของผักดองจีนฮ่อนั้นผู้เขียนจะเน้นศึกษาประเด็นเรื่องรสชาติของผักดองจีนฮ่อ ซึ่งมีความน่าสนใจในเรื่องของการช่วงชิงความหมายและการต่อรองรสชาติผ่านแนวคิด องค์ความรู้ระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายผักดองซึ่งมีความแตกต่างและน่าสนใจ และสินค้าอีกชนิดหนึ่งที่ผู้เขียนสนใจในการศึกษาครั้งนี้คือเนื้อกึ่งปาหรือที่คนไทยเข้าใจคือเนื้อน้ำค่างหรือเนื้อเค็มยูนนาน ในตัวสินค้าชนิดนี้ผู้เขียนจะไม่ศึกษาเกี่ยวกับประเด็นเรื่องรสชาติเป็นหลักเหมือนผักดองจีนฮ่อ แต่ผู้เขียนจะศึกษาในเรื่องเส้นทางเดินของสินค้าซึ่งในที่นี้คือวัวซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่ใช้ทำเนื้อกึ่งปา พื้นที่การเดินทางของวอนั้นทำให้ผู้เขียนต้องสืบหาต้นทางและปลายทางที่วัวได้เดินทางไปยังจุดต่างๆเพื่อทราบถึงกระบวนการซื้อขายการต่อรอง และความร่วมมือและการปฏิสัมพันธ์ในหลากหลายรูปแบบระหว่างกลุ่มคนต่างๆซึ่งมีความน่าสนใจในแต่ละพื้นที่เช่นกัน

อาหารชนิดแรกที่ผู้เขียนกล่าวถึงคือ “ผักดองจีนฮ่อ” ถือเป็นอาหารเครื่องเคียงของอาหารชนิดต่างๆของชาวจีนยูนนานและสามารถนำมาประกอบอาหารได้หลากหลายชนิดเช่นกันการเข้ามาของผักดองจีนฮ่อส่วนใหญ่เริ่มต้นจากช่วงการปฏิวัติวัฒนธรรมในประเทศจีนจึงทำให้อาหารชนิดนี้เดินทางมาพร้อมกับผู้อพยพ เนื่องจากผักดองจีนฮ่อเป็นการถนอมอาหารที่สามารถเก็บไว้ได้ค่อนข้างนานและสามารถกินกินได้โดยไม่ต้องมีการประกอบอาหารใดๆอีก จึงถือเป็นเสบียงหลักที่สำคัญสำหรับกลุ่มตนดังกล่าวด้วยการเดินทางได้ดำเนินจากมณฑลยูนนานและท้ายที่สุดเส้นทางสุดท้ายคือบริเวณภาคเหนือของประเทศไทย

จนกระทั่งในปัจจุบันอาหารชนิดนี้นอกจากจะเป็นอาหารที่ชาวจีนยูนนานนิยมรับประทานแล้ว ผักดองจีนฮ่อยังถือเป็นสินค้าซูโร่งที่ทำกำไรให้กับผู้ค้าผักดองอย่างเป็นกอบเป็นกำ การทำผักดองจีนฮ่อจะมีสูตรการทำอยู่สองสูตรคือ สูตรดั้งเดิมซึ่งใช้เวลาหมักเป็นปีจึงสามารถกินได้ และสูตรสมัยใหม่หรือสูตรดองไวซึ่งใช้เวลาหมักเพียง 3-4 วันจึงสามารถกินได้ ด้วยเหตุนี้จึงทำให้กาดบ้านฮ่อส่วนใหญ่

เน้นแต่การขายผักสูตรใหม่กันอย่างถ้วนหน้า เพราะใช้ระยะเวลาในการหมักเร็ว ทำให้สามารถหมักขายได้ทุกสัปดาห์ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นยังมีผู้ค้าผักคองเจ้าหนึ่งหรือพี่เอื้อยซึ่งอ้างว่าตนเองเป็นคนขายผักสูตรดั้งเดิม จึงทำให้ผู้คนเข้ามาชิมและเชื่อว่าผักคองเจ้านี้เป็นจำนวนมากซึ่งผักคองสูตรดังกล่าวหาซื้อกินได้ยากมาก

ผักคองสูตรดั้งเดิมและสูตรสมัยใหม่มีความแตกต่างหลักๆอยู่สองประการคือ ประการแรกในด้านของรสชาติซึ่งของผักคองแบบดั้งเดิมจะมีรสชาติกลมกล่อมกว่าผักคองชนิดสมัยใหม่ นอกจากนั้นผักคองแบบสมัยใหม่นั้นยังมีกลิ่นผักหรือเหม็นเขียวอยู่ และความแตกต่างในอีกประการหนึ่งก็คือความแตกต่างของวัตถุดิบที่ใช้ทำผักคองโดยเฉพาะ “เหล้า” ซึ่งจะใช้เป็นส่วนประกอบของผักคองเงินฮ่อแบบสมัยเก่าโดยจะใช้เวลาในการหมักเป็นปี ซึ่งเหล้าจะทำให้ผักคองสามารถเก็บได้นานขึ้นกว่าเดิม แต่ในผักคองสมัยใหม่นั้นไม่จำเป็นต้องใส่เหล้าแม้แต่เน้อย เนื่องจากใช้ระยะเวลาในการหมักไม่นานนัก

พี่เอื้อยผู้ขายผักคองเงินฮ่อ นั้นรับประกันว่าผักคองของตนเป็นสูตรดั้งเดิมจากมณฑลยูนนาน การทำผักคองของเธอนั้นต้องใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพดี เช่นผักที่ใช้คองต้องเป็นผักปลอดสารพิษ เป็นต้น นอกจากวัตถุดิบแล้ว สิ่งสำคัญอีกอย่างที่พี่เอื้อยได้ให้ความสำคัญในการทำผักคองอีกประการหนึ่งก็คือ “มือ” ซึ่งในที่นี้สามารถจำแนกได้สองความหมายคือ มือที่หมายถึงอุณหภูมิของร่างกาย ซึ่งพี่เอื้อยบอกว่ามือแต่ละคนนั้นมีอุณหภูมิไม่เหมือนกัน ถึงแม้ว่าวัตถุดิบในการทำผักคองจะเหมือนกันแต่ถ้าหากทำออกมาแล้วรสชาติอาจจะออกมาต่างกันด้วย บางคนอาจจะถึงขั้นคองผักแล้วเสียเลยก็มี ดังนั้นมือในความหมายแรกนี้อาจจะแปลได้ว่าเป็นพรสวรรค์ส่วนบุคคลก็เป็นได้ มือในความหมายที่สองคือความพิถีพิถันและความเอาใจใส่ในการทำผักคอง ตัวอย่างขั้นตอนหนึ่งในการทำผักคองที่ต้องใส่ใจมากคือการนวดผัก ซึ่งต้องนวดให้น้ำในผักนั้นออกมาให้หมด โดยในขั้นตอนนี้ต้องใช้ระยะเวลาและความอดทนค่อนข้างสูง หากคนทำผักคองไม่เอาใจใส่ในรายละเอียดของส่วนดังกล่าวก็อาจทำให้ผักคองมีรสชาติที่แย่ได้

ด้วยเหตุผลของการขายผักคองแบบรุ่นเก่าที่มีเจ้าเดียวในภาคบ้านฮ่อ ประกอบกับการเลือกใช้วัตถุดิบและ “มือ” จึงทำให้ผักคองของพี่เอื้อยมีความโดดเด่นในภาคบ้านฮ่อ หากเทียบกับผักคองเงินฮ่อของเจ้าอื่นที่เป็นสูตรใหม่เกือบทั้งตลาดแล้ว ผักคองของพี่เอื้อยค่อนข้างจะขายดีกว่ามาก เพราะฉะนั้นจึงถือได้ว่าผักคองเงินฮ่อของพี่เอื้อยนั้น ได้ครองตลาดและเบียดขับให้ผู้ค้าผักคองเงินฮ่อรายอื่นกลายเป็นผู้ค้าขายขอบในภาคบ้านฮ่อโดยปริยาย นอกจากนั้นพี่เอื้อยยังมีการให้บริการที่ดีแก่ลูกค้าเพื่อสร้างความโดดเด่นให้ต่างจากผู้ค้ารายอื่นอีกด้วยซึ่งถือเป็นประโยชน์ต่อการขายผักคองของเธอ ถึงแม้ตนเองจะกล่าวหาว่าตนเองไม่ได้แข่งกับผู้ค้ารายอื่น เนื่องจากผักคองของตนขายให้กับลูกค้าคนละกลุ่มนั่นเอง

แม่พี่เอื้อยจะบอกกับผู้เขียนว่า ทุกคนสามารถกินผักคองของคนได้ไม่ว่าแม่แต่ชาวมุสลิม ซึ่งปกติแล้วชาวมุสลิมจะไม่ดื่มหรือกินอาหารที่มีส่วนผสมของเหล้า เนื่องจากเป็นสิ่งที่ต้องห้ามในศาสนาอิสลาม ด้วยความสงสัยในประเด็นดังกล่าว ผู้เขียนจึงได้ทำการสอบถามข้อมูลลูกค้าชาวมุสลิมที่ได้มาซื้อผักคองของพี่เอื้อยกินเป็นประจำ

ผู้เขียนได้มีโอกาสสัมภาษณ์ครอบครัวของพี่เต่าซึ่งเป็นลูกค้าประจำของพี่เอื้อย โดยปกติแล้วครอบครัวพี่มักจะทำผักคองกินเองเป็นประจำ ซึ่งการทำผักคองแต่ละครั้งก็จะใช้สูตรแบบหมักไว้นาน เนื่องจากในปัจจุบันการใช้ชีวิตต้องแข่งกับเวลา ดังนั้นถ้าหมักแบบข้ามปีก็จะทำให้ได้กินช้าลงไป ประกอบกับคนสมัยก่อนไม่ค่อยจะมีอยู่แล้ว จะหาสูตรแบบต้นตำหรับก็หายากมากในปัจจุบัน ด้วยเหตุนี้ครอบครัวพี่เต่าจึงค่อนข้างมีความรู้ในเรื่องผักคองค่อนข้างมากและครอบครัวพี่ทั้งหมดลงความเห็นว่าการทำผักคองของพี่เอื้อยนั้นเป็นสูตรรุ่นใหม่ เนื่องจากถ้าเป็นสูตรดั้งเดิมถ้าหากกินเข้าไปต้องได้กลิ่นเหล้า และแม่ของพี่เต่ารู้จักกับพี่เอื้อยมานานแล้ว และมั่นใจว่าผักคองของพี่เอื้อยไม่ใช่เหล้าในการหมักแน่นอน

เนื่องจากครอบครัวพี่เต่านั้นมีทั้งคนรุ่นเก่าคือแม่พี่เต่ารวมถึงคนรุ่นใหม่อย่างพี่เต่าและแฟนของเขาเอง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มุมมองที่มีต่อรสชาติผักคองจีนสอดคล้องกับหลักการศาสนาอิสลามค่อนข้างจะแตกต่างกันพอสมควร กล่าวคือในมุมมองของแม่พี่เต่าซึ่งถือเป็นก่อนรุ่นก่อนนั้นพบว่าการกินผักคองแบบสูตรดั้งเดิมที่หมักกันเป็นปีนั้นมีรสชาติดีกว่าผักคองแบบสมัยใหม่และที่สำคัญไม่สามารถหาผักคองชนิดนี้ได้แล้วในปัจจุบัน จากคำบอกเล่าและเรื่องราวความทรงจำที่น่าประทับใจในวัยเด็กของแม่พี่เต่าทำให้พบว่ารสชาติผักคองแบบรุ่นเก่า (ซึ่งมีเหล้าเป็นส่วนประกอบในการหมัก) กับศาสนาอิสลามที่นับถือในตอนนั้นมีความผสมกลมกลืนกันและอาจจะไม่จำเป็นแยกออกจากกัน ในทางกลับกันกับพี่เต่าซึ่งเป็นคนรุ่นใหม่และมีมุมมองแตกต่างจากแม่ของเขา จากข้อมูลที่สัมภาษณ์นั้นผู้เขียนพบว่าตัวพี่เต่าซึ่งมีความรู้ทางศาสนาอิสลามค่อนข้างสูง (เนื่องจากการค้นหาความรู้ในปัจจุบันสามารถเข้าถึงได้) กลับพยายามที่จะแยกเส้นแบ่งที่พลาบวาระหว่างรสชาติผักคองแบบรุ่นเก่าและศาสนาอิสลามออกจากกัน กล่าวคือถ้าพี่เต่าเกิดความสงสัยว่าผักคองชนิดนั้นผสมเหล้าหรือไม่ (ซึ่งที่ยังไม่ทราบข้อเท็จจริง) พี่เต่ามองว่าสิ่งเหล่านั้นชาวมุสลิมกินไม่ได้เพราะเป็นสิ่งต้องห้าม หรือถ้าผู้ค้าโกหกว่าผักคองไม่มีเหล้าเป็นส่วนประกอบแต่ความจริงมีอยู่แล้ว ผู้ค้าจะต้องรับผิดชอบต่อความผิดพลาดนั้นไป เป็นต้น

นอกจากนั้นยังมีป้าไก่อคือกรณีศึกษาของผู้ที่เคยชิมผักคองของพี่เอื้อยอีกท่านหนึ่ง ป้าไก่อเป็นผู้ค้าพืชผักเมืองหนาวชาวจีนยูนนานพุทธในกาตบ้านฮ่อ เธอมีความรู้เกี่ยวกับผักคองจีนฮ่อและผักคองชนิดอื่นๆ เป็นอย่างดี เนื่องจากเธอเคยทำผักคองขายมาก่อน โดยมุมมองของป้าไก่อที่มีต่อผักคองในกาตบ้านฮ่อนั้นค่อนข้างมีความเห็นในเชิงลบ เนื่องจากรสชาติที่ไม่ถูกปากและไม่มั่นใจถึงความสะอาดในการทำ เนื่องจากผู้ค้าผักคองบางรายจ้างคนอื่นทำผักคองแทน เว้นแต่ผักคองของพี่เอื้อยที่ป้าไก่อมั่นใจในเรื่องความสะอาดและมองว่าผักคองพี่เอื้อยนั้นไม่ได้จ้างคนอื่นมาทำ แต่กระนั้นก็ดีรสชาติผักคองของพี่

เอี้ยก็ยังไม่เป็นที่ถูกปากของป้าไก่ เนื่องจากมีรสชาติเบรียวเกินไป และป้าไก่อังมองว่าผักคองของที่เอี้ยนั้นมิทั้งหมักแบบสูตรดั้งเดิม (เล็กน้อย) และหมักแบบสูตรรุ่นใหม่ ในขณะที่ที่เอี้ยยืนยันว่าผักคองรุ่นเก่าของตนที่ขายประกอบด้วยผักคองแบบสูตรดั้งเดิม 90% และผักคองรุ่นใหม่ (ซึ่งที่เอี้ยไม่แน่ใจว่าเรียกผักคองชนิดนี้เป็นแบบรุ่นใหม่ได้หรือไม่ เนื่องจากใช้เวลาหมักอย่างต่ำ 6 เดือน) อีก 10%

ไม่ว่าข้อเท็จจริงจะออกมาเป็นอย่างไร แต่สิ่งที่ผู้เขียนได้ค้นพบในครั้งนี่คือการช่วงชิงความหมายของรสชาติผักคองผ่านการตีความโดยใช้องค์ความรู้ เหตุผลทางการตลาด ประสบการณ์ในอดีตหรือความทรงจำต่างๆเกี่ยวกับผักคองเข้ามาเป็นตัวชี้วัด ไม่ว่าจะเป็นการช่วงชิงความหมายระหว่างที่เอี้ยครอบครัวยุคเก่า หรือป้าไก่ ก็ทำให้ผู้เขียนเห็นถึงข้อมูลที่น่าสนใจและแตกต่างกันออกไปในแต่ละฝ่าย การอ้างอิงดังกล่าวนั้นอาจจะไม่สามารถชี้วัดได้ว่าใครผิดใครถูกได้ เนื่องจากผู้ให้ข้อมูลต่างมีประสบการณ์เกี่ยวกับผักคองในบริบทที่แตกต่างกันไป ด้วยเหตุนี้จึงทำให้การต่อรองและช่วงชิงความหมายรสชาติผักคองเงินฮ่อของแต่ละฝ่ายมีความหลากหลายที่น่าสนใจเป็นอย่างมาก

ดังนั้น ในหัวข้อนี้จะเห็น ได้ถึงการต่อรองทางรสชาติของผักคองเงินฮ่อ ซึ่งในหัวข้อดังกล่าวสามารถเห็นการต่อรองระหว่างกลุ่มผู้ซื้อและผู้ขายผักคองเงินฮ่อ กล่าวคือในฝ่ายของที่เอี้ยต่างมองว่ารสชาติผักคองของตนนั้นมีรสชาติแบบดั้งเดิมจากมณฑลยูนนาน เนื่องจากระยะเวลาในการหมักคองที่นาน และใช้วัตถุดิบอย่างดี แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นกลุ่มลูกค้าและคนที่เคยชิมผักคองเงินฮ่อของที่เอี้ยมีความเห็นต่างกับที่เอี้ย กล่าวคือผักคองของที่เอี้ยนั้นคือผักคองแบบรุ่นใหม่ซึ่งใช้เวลาหมักไม่นาน โดยผู้ซื้อผักคองอย่างครอบครัวยุคเก่าและป้าไก่อะใช้องค์ความรู้และประสบการณ์ในการทำผักคองของตนเข้ามาต่อรองเงื่อนไขของรสชาติความจริงแท้ ซึ่งถึงแม้ว่าจะไม่เห็นข้อเท็จจริงดังกล่าว แต่ก็ทำให้เห็นถึงการต่อรองผ่านการใช้อ้างอิงความรู้และประสบการณ์ของแต่ละฝ่ายที่น่าสนใจ

หรือตัวอย่างที่น่าสนใจในการสร้างกลยุทธ์ทางการตลาดของแม่ที่เอี้ยผ่านการใช้เครื่องแต่งกายแบบมุสลิม โดยปกติที่เอี้ยจะขายผักคองซึ่งอยู่ในโซนขายสินค้าทั่วไป ซึ่งผู้ซื้อชาวมุสลิมนั้นมักจะไม่น่าจะไว้วางใจเพราะประเด็นในเรื่องพื้นที่และผู้ขายซึ่งไม่แน่ใจว่านับถือศาสนาอิสลามหรือไม่ หรือความไม่มั่นใจของวัตถุดิบที่ใช้ในการทำผักคองก็เช่นกัน ด้วยเหตุนี้แม่ที่เอี้ยจึงสวมใส่ผ้าคลุมศีรษะของชาวมุสลิมเพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้ซื้อชาวมุสลิม ซึ่งการกระทำดังกล่าวจึงถือเป็นการสร้างกลยุทธ์เชิงพื้นที่ได้อย่างน่าสนใจ

การต่อรองรสชาติผักคองเงินฮ่อของคนในครอบครัวยุคเก่าถือว่ามีความน่าสนใจไม่แพ้กัน โดยที่เดานั้นถือเป็นคนรุ่นใหม่ที่น่าเชื่อถือศาสนาอิสลามและมักจะขบขันเน้นอัตลักษณ์ทางศาสนาอิสลามมากกว่าอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ เช่น ในการหาซื้อหรือบริโภคผักคองในแต่ละครั้ง ที่เดาต้องมั่นใจว่าผักคองดังกล่าวไม่มีส่วนผสมต้องห้ามในศาสนาอิสลาม ซึ่งในที่นี้ก็คือเหล่า ถึงแม้ว่ารสชาติของผักคองจะอร่อยมากเพียงใด หากมีความคลุมเครือว่าผักคองดังกล่าวมีส่วนผสมของเหล่าที่เดาก็จะถือว่าเป็นของ

ต้องห้าม ไม่สามารถทานได้ ซึ่งต่างจากแม่พี่เต่าซึ่งถือเป็นคนรุ่นเก่าและนับถือศาสนาอิสลามเช่นกัน โดยแม่ของพี่เต่านั้นมักจะเน้นอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์เข้มข้นกว่าอัตลักษณ์ทางศาสนาอิสลาม ซึ่งสังเกตได้จากเรื่องเล่าของฝักคองจินฮ่อซึ่งมีรสชาติดั้งเดิมในสมัยก่อนซึ่งต้องใช้เหล้าเป็นส่วนผสม ซึ่งแม่พี่เต่ามองว่าฝักคองชนิดนั้นมีรสชาติที่อร่อยและไม่สามารถหารับประทานได้แล้วในปัจจุบัน ซึ่งแม่พี่เต่ามักจะเล่าถึงเรื่องราวดังกล่าวได้อย่างมีความสุขและไม่รู้ทำที่รู้สึกผิดต่อการละเมิดกฎของศาสนาอิสลามในเรื่องการกินเหล้าเลยแม้แต่น้อย

สินค้าอีกหนึ่งประเภทที่ผู้เขียนสนใจและทำการศึกษาในครั้งนี้คือ “เนื้อกึ่งปา” หรือคนไทยมักจะเรียกว่าเนื้อน้ำค้ำ โดยเนื้อกึ่งปานั้นถือเป็นการถนอมอาหารอีกรูปแบบหนึ่งในฤดูหนาวของชาวจีนยูนนาน โดยการนำมาหมักเนื้อกับเกลือและนำไปตากแดดและตากน้ำค้ำทั้งในเวลากลางวันและกลางคืนไว้บนเสื่อหรือที่สูงๆ เมื่อถึงระยะเวลาได้ที่ก็สามารถนำเนื้อมากินได้ตลอดเวลา แต่ในการศึกษาสินค้าดังกล่าวนี้ผู้เขียนจะไม่ศึกษาในประเด็นเรื่องรสชาติเหมือนกับฝักคองจินฮ่อข้างต้น แต่จะมองถึงเส้นทางเดินของวัตถุดิบหลัก (Food way) ที่ใช้ทำเนื้อกึ่งปา ซึ่งในที่นี้ก็คือเนื้อวัว โดยเส้นทางในแต่ละที่ที่วัวเดินทางผ่านนั้นทุกจะมีประเด็นความน่าสนใจในเรื่องการปฏิสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มผู้ค้าและกลุ่มที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการขนส่งเนื้อวัวในแต่ละเส้นทางที่แตกต่างกันออกไป

โดยเส้นทางเดินของเนื้อวัวจุดแรกสุดนั้นคือประเทศอินเดีย ซึ่งคนอินเดียส่วนใหญ่จะไม่กินเนื้อวัว เนื่องจากถือว่าเนื้อวัวเป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ในศาสนาพราหมณ์ ฮินดู ด้วยเหตุนี้จึงทำให้วัวที่เดินเร่ร่อนในเมืองและในตลาดนั้นมีอยู่มาก ด้วยเหตุนี้จึงทำให้มีขบวนการลักลอบขนวัวข้ามพรมแดนขึ้นมา โดยจะขนจากอินเดียไปยังประเทศบังกลาเทศ และนำเข้าไปยังประเทศพม่าเพื่อขนวัวเพื่อรอจำหน่ายต่อไป

วัวส่วนใหญ่ที่ผ่านมาในเขตพม่านั้นคือวัวพันธุ์พื้นเมืองมีเลือดวัวพันธุ์บราห์มันผสมอยู่ 25% ซึ่งทำให้วัวชนิดนี้เป็นวัวที่ทนต่ออากาศแล้งและมีความทนทานต่อการเดินทางระยะไกล รวมทั้งยังให้ปริมาณเนื้อที่ค่อนข้างดีอีกด้วย ด้วยเหตุนี้วัวพันธุ์ดังกล่าวจึงเป็นที่ต้องการของผู้ค้าชาวไทยเป็นอย่างมาก จึงทำให้การค้ายวาระหว่างประเทศไทยและพม่าเริ่มต้นขึ้น

การค้าขายวาระหว่างผู้ค้าชาวไทยและผู้ค้าในฝั่งพม่านั้นค่อนข้างมีวิธีการซื้อขายพอสมควร เนื่องจากประเทศพม่านั้นปกครองโดยชนกลุ่มน้อยหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์จึงทำให้ผู้ค้าชาวไทยไม่สามารถเข้าไปซื้อวัวกับผู้ค้าในฝั่งพม่าได้โดยตรง เนื่องจากมีความเสี่ยงอันตรายค่อนข้างสูงซึ่งผู้ค้าอาจจะโดนลอบยิงโดยชนกลุ่มน้อยไม่ทราบฝ่ายก็เป็นได้ ด้วยเหตุนี้ผู้ค้าชาวไทยจึงจำเป็นต้องมีนายหน้าของตนเพื่อทำหน้าที่เข้าไปเจรจาติดต่อผู้ค้าวัวในฝั่งพม่าอีกทอดหนึ่ง ซึ่งนายหน้าผู้ค้าวัวจำเป็นต้องรู้เส้นทางในพื้นที่ดังกล่าวรวมทั้งมีสายสัมพันธ์และสามารถพูดภาษาของกลุ่มผู้ค้าวัวเหล่านั้นได้จึงจะสามารถรับใบสั่งวัวจากผู้ค้าชาวไทยให้ไปเสาะหาวัวที่มีคุณสมบัติตามที่ตนเองต้องการ

หลังจากที่ได้วัวตามใบสั่งเรียบร้อยแล้ววัวจะถูกลำเลียงโดยเรือจากฝั่งพม่ามายังฝั่งไทยบริเวณอำเภอแม่สะเรียงจังหวัดแม่ฮ่องสอน และผู้ค้าชาวไทยก็จะทำการตรวจตราจำนวนและคุณสมบัติวัวที่ตรงตามต้องการหรือไม่ หากได้วัวตามที่ต้องการแล้วผู้ค้าจำเป็นที่จะต้องทำเรื่องขออนุญาตนำวัวเข้าชายแดนไทยและมีการตรวจโรคและเสียภาพิณ ด้านตรวจสัตว์บริเวณจุดต่างๆ และจะมีการเจาะตัวอย่างเลือดจากวัวเพื่อไปพิสูจน์โรคอีกช่วงระยะเวลาหนึ่ง ถ้าหากวัวไม่เป็นโรคก็สามารถนำวัวไปขายได้ตามปกติ

แต่ทั้งนี้ทั้งนั้นผู้ค้าวัวย่อมต้องการผลกำไรสูงสุด ด้วยเหตุนี้ผู้ค้าจึงหาวิธีการลดต้นทุนโดยการนำวัวที่สั่งเข้ามาจำนวนครึ่งหนึ่งเพื่อเสียภาพิณและตรวจโรคตามปกติ และวัวส่วนที่เหลือก็จะลักลอบขนส่งในเวลากลางคืน โดยผู้ค้าอาจจะให้เงินพิเศษแก่เจ้าหน้าที่รัฐบางคนเพื่อทำเป็นเอาหูไปนาเอาตาไปไร่เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าว โดยภายหลังจากการขนวัวข้ามฝั่งมาทั้งหมดแล้วก็จะนำวัวทั้งหมดไปขุนเนื้อต่อยังฟาร์มของตนเพื่อส่งออกยังต่างประเทศและพื้นที่ต่างๆในประเทศไทยรวมถึงจังหวัดเชียงใหม่ต่อไป แต่ถึงแม้ก่อนจะขนส่งไปยังต่างจังหวัดได้นั้น วัวทุกตัวจำเป็นต้องมีเอกสารประกอบการเสียภาพิณและการตรวจโรค โดยวัวที่ถูกลักลอบนำเข้ามานั้นมักจะไม่มียกเอกสารประกอบ แต่ถึงกระนั้นก็ดีผู้เลี้ยงอาจจะโกหกแพทย์ว่าเป็นวัวที่เลี้ยงเองก็ได้ ซึ่งแพทย์ไม่สามารถสืบหาต้นตอที่มาของวัวได้ จึงได้แต่ตรวจโรคและออกไปรับรองส่งไปยังต่างจังหวัดได้เพียงเท่านั้น โดยปกติแล้วเส้นทางหลักที่วัวเดินทางเข้ามายังจังหวัดเชียงใหม่สามารถขนส่งได้ทั้งทางจังหวัดตากและจังหวัดแม่ฮ่องสอน แต่โดยส่วนใหญ่แล้วมักนิยมขนส่งทางจังหวัดแม่ฮ่องสอนมากกว่าเนื่องจากด่านตรวจระหว่างทางค่อนข้างมีน้อยกว่า ซึ่งอาจทำให้การตรวจตราไม่ค่อยเข้มข้นเท่ากับเส้นทางจากจังหวัดตากมายังจังหวัดเชียงใหม่

เมื่อวัวได้เดินทางมายังจังหวัดเชียงใหม่แล้วก็จะถูกส่งไปยังสองสถานที่ สถานที่แรกคือจุดพักวัวของผู้เลี้ยงรายใหญ่ ซึ่งเปิดโอกาสให้ผู้ซื้อรายย่อยสามารถเข้าไปเลือกซื้อวัวตามต้องการได้ทันที และสถานที่อีกแห่งที่วัวถูกส่งไปขายคือตลาดวัว หรือคนเชียงใหม่เรียก “กาดงัว” ซึ่งตั้งอยู่บริเวณอำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่ วัวที่ถูกส่งไปขายจากอำเภอแม่สะเรียงนั้น โดยส่วนใหญ่เจ้าของจะเป็นผู้ค้ารายใหญ่โดยจะนำวัวไปขายเป็นจำนวนมาก แต่ผู้ค้ารายย่อยก็สามารถนำวัวไปขายได้เช่นกันซึ่งส่วนใหญ่ก็จะขายอยู่ที่ 1 – 3 ตัว

การซื้อขายวัวในกาดงัวนั้นทั้งผู้ซื้อและผู้ขายจำเป็นที่จะต้องมีความรู้ในเกี่ยวกับลักษณะของวัวเป็นอย่างดี มิฉะนั้นแล้วฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งอาจจะถูกหลอกให้ขายวัวที่ดูเหมือนลักษณะดีแต่กลับได้วัวลักษณะแย่ไป ยกตัวอย่างเช่น วัวบางตัวนั้นคว้านทวนสมบูรณ์ดี ถ้าคนที่ไม่มีความรู้ในการดูลักษณะวัวอาจจะคิดว่าวัวตัวนี้ให้เนื้อในปริมาณมากเนื่องจากคว้านทวน แต่ถ้าคนที่ดูลักษณะวัวเป็นจะต้องสังเกตที่มูลวัวด้วยว่ามีลักษณะอย่างไร เนื่องจากบางทีผู้เลี้ยงวัวอาจจะให้วัวกินเพียงแทนหญ้าหรืออาหารวัวตามสมควรจะเป็น เนื้อที่ได้นั้นอาจจะมีความลื่นและเหลวไม่เหมาะแก่การนำมาบริโภคเป็นต้น นอกเหนือจากความรู้อันนี้และประสบการณ์ในการดูลักษณะวัวแล้ว วาทศิปก็ถือเป็นเรื่อง

จำเป็นไม่น้อยในการต่อรองราคาวัวเช่นกัน หากผู้ซื้อหรือผู้ขายไม่มีวาทศิลป์อาจจะโดนฝ่ายตรงข้ามกดราคาและทำให้การซื้อขายวัวเกิดความเสียหายหรือขาดทุนได้อย่างง่ายดาย

หลังจากที่บรรดาผู้ซื้อวัวสามารถเลือกวัวได้ตามต้องการแล้ว เส้นทางสุดท้ายก่อนที่วัวจะถูกส่งไปยังเจียงเนือวัวในตลาดคือโรงฆ่าสัตว์ ในงานศึกษาครั้งนี้ผู้เขียนค้นพบว่าโรงฆ่าสัตว์ในเชียงใหม่สามารถจำแนกได้สองประเภทคือ โรงฆ่าสัตว์แบบถูกกฎหมาย โดยโรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้มีกฎระเบียบที่ผู้เชือดจะต้องทำตามอย่างเคร่งครัด อาทิเช่น จะต้องมีการเสียค่าธรรมเนียมการใช้สถานที่ หรือแม้กระทั่งต้องให้เจ้าหน้าที่นำตัวอย่างซากวัวที่เชือดแล้วไปตรวจสอบก่อนนำไปขายได้ เป็นต้น และข้อที่สำคัญอีกประการหนึ่งของโรงฆ่าสัตว์แบบถูกกฎหมายคือมักจะปิดทำการในช่วงวันพระหรือวันสำคัญทางราชการต่างๆ ซึ่งจุดนี้ทำให้เนื้อขาดแคลนในช่วงเวลาดังกล่าวและส่งผลทำให้ร้านค้าหรือภาคธุรกิจเกี่ยวกับอาหารเดือดร้อนตามๆกัน เนื่องจากความต้องการบริโภคมีมากกว่าการผลิตนั่นเอง โรงฆ่าสัตว์อีกประเภทหนึ่งคือ โรงฆ่าสัตว์เถื่อน ซึ่งสถานที่โดยส่วนใหญ่จะใช้น้ำบ้านผู้เชือดวัวเป็นสถานที่ใช้ในการเชือดเอง ซึ่งโรงฆ่าสัตว์ชนิดนี้ถือเป็นส่วนที่ช่วยพยุงเศรษฐกิจร้านอาหารให้สามารถอยู่รอดและไม่เกิดความเดือดร้อน

จุดประสงค์หลักของการก่อตั้งโรงฆ่าสัตว์เถื่อนขึ้นมาคือต้องการลดค่าใช้จ่ายในการเชือดวัวแต่ละครั้ง และไม่ต้องการขึ้นตอนการตรวจโรคและปฏิบัติตามกฎโรงฆ่าสัตว์มากนัก และที่สำคัญคือโรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้มักจะเปิดทำการตลอดโดยไม่มีวันหยุด ถึงแม้โรงฆ่าสัตว์ประเภทนี้ไม่จำเป็นต้องเสียค่าธรรมเนียมตามกฎหมายใดๆ แต่ทางโรงฆ่าสัตว์ชนิดนี้ต้องมีการจ่ายเงินพิเศษให้กับเจ้าหน้าที่รัฐบางคนเพื่อที่จะไม่ต้องตรวจสอบเรื่องใบอนุญาตการจัดตั้งโรงฆ่าสัตว์หรือใบอนุญาตล้มวัว ซึ่งในสมัยก่อนทางเจ้าหน้าที่รัฐค่อนข้างเข้มงวดตรวจสอบโรงฆ่าสัตว์เถื่อนเป็นจำนวนมาก แต่ในยุคปัจจุบันที่ผู้คนต้องการบริโภคเนื้อเพิ่มขึ้น จึงทำให้การตรวจตราไม่เข้มข้นเหมือนสมัยก่อน เนื่องจากไม่ต้องการให้ภาคธุรกิจอาหารเกิดความเดือดร้อนนั่นเอง

หลังจากเชือดวัวเสร็จสิ้นแล้ว บรรดาผู้ค้าเนื้อวัวตามเชียงตาดสดต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ก็จะเข้ามารับเนื้อที่โรงฆ่าสัตว์เถื่อนเพื่อนำเนื้อไปขายต่อไป และแม่ค้าเนื้อก้างปาก็จะซื้อเนื้อดังกล่าวไปทำเนื้อก้างปายังกาดบ้านฮ่อซึ่งถือเป็นจุดสิ้นสุดของเส้นทางเดินของวัว

การศึกษาประเด็นเรื่องเส้นทางเดินของสินค้าหรือเนื้อวัวที่ใช้ทำเนื้อก้างปานั้นจะพบว่า การซื้อขายวัวในแต่ละเส้นทางเดินของสินค้านั้นมีความสลับซับซ้อนมาก นอกจากทุนทรัพย์ที่ใช้ในการซื้อขายวัวแล้ว ความสัมพันธ์ทางสังคมในรูปแบบต่างๆถือเป็นเรื่องสำคัญที่ทำให้การดำเนินธุรกิจการค้าวัวนั้นเกิดความลื่นไหล องค์ความรู้และประสบการณ์ก็เป็นสิ่งสำคัญที่ใช้ประกอบการซื้อขายวัวเช่นกันและนอกจากผลประโยชน์ทางธุรกิจการค้าระหว่างผู้ค้ากับคนกลุ่มต่างๆอย่างเช่นเจ้าหน้าที่รัฐนั้นมีทั้งรูปแบบที่ทั้งเป็นทางการและไม่เป็นทางการ โดยการกระทำดังกล่าวมีผลทำให้เกิดผลดีต่อเศรษฐกิจ

เกี่ยวกับการค้าอาหารในจังหวัดเชียงใหม่อีกด้วย เนื่องจากในปัจจุบันอัตราการนำเข้าเนื้อวัวนั้นมีสัดส่วนที่มากกว่าการเลี้ยงวัวในประเทศ การพึ่งเนื้อวัวที่ได้จากโรงฆ่าสัตว์แบบถูกกฎหมายอาจไม่เพียงพอต่อความต้องการบริโภคเนื้อวัวของคนในจังหวัดเชียงใหม่ ถ้าหากมีขั้นตอนใดที่ทำให้การขนส่งวัวมีปัญหาที่อาจส่งผลให้เศรษฐกิจเกี่ยวกับภาคอาหารติดขัดตามมาได้อย่างแน่นอน

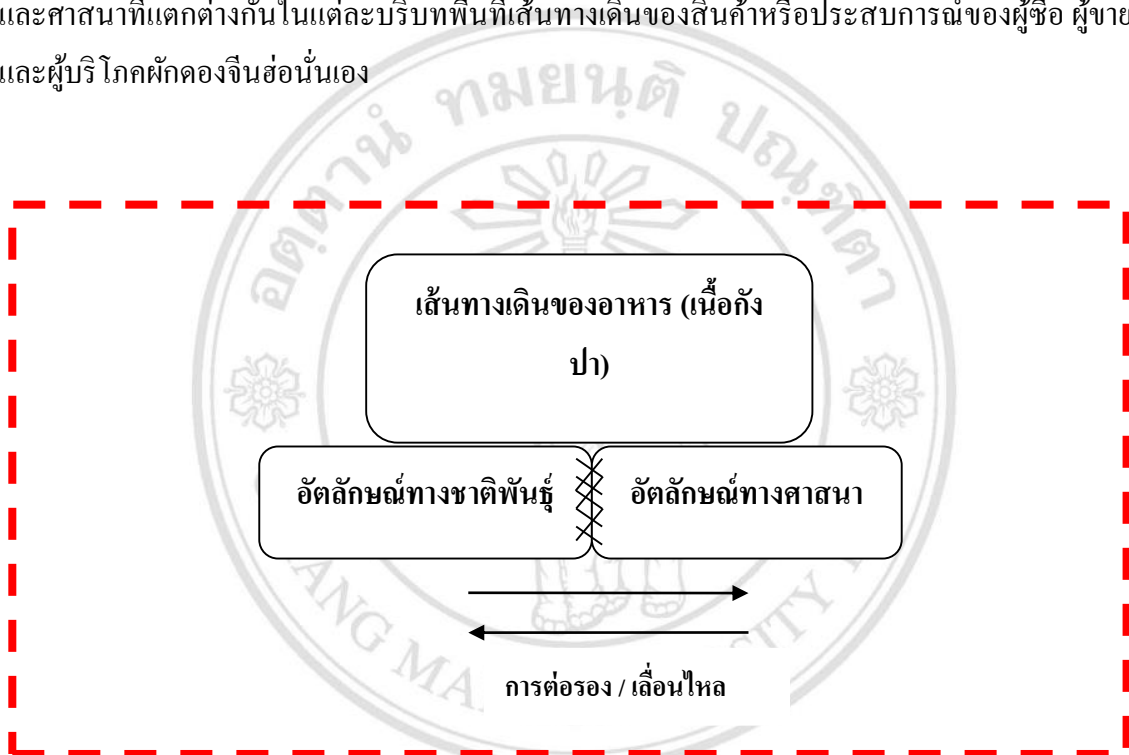
จากงานศึกษาทั้งหมดอาจจะสรุปได้ว่าภาคบ้านฮ่อถือเป็นพื้นที่ที่แสดงถึงความหลากหลายทางอัตลักษณ์และการปฏิสัมพันธ์ของผู้คนผ่านตัวแทนอย่างสินค้าสองชนิด ด้วยเหตุนี้ภาคบ้านฮ่อจึงไม่ได้เป็นเพียงแค่ตลาดที่คอยจับจ่ายใช้สอยสินค้าแต่เพียงอย่างเดียว หากแต่เป็นพื้นที่ที่ทุนและผู้คนที่ระดับท้องถิ่นที่หลากหลาย รวมทั้งอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมต่างๆเดินทางมาบรรจบกันอย่างน่าสนใจ และนอกจากนั้นยังถือได้ว่าภาคบ้านฮ่อถือเป็นภาพสะท้อนของสังคมและเศรษฐกิจทั้งในเมืองจังหวัดเชียงใหม่และสถานที่อื่นๆอีกด้วย

ประเด็นการข้ามพรมแดนทางอัตลักษณ์และศาสนาก็ถือเป็นประเด็นที่น่าสนใจเช่นกัน เนื่องจากการค้าในแต่ละพื้นที่นั้นมักจะใช้อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์และศาสนาแตกต่างกันไปในแต่ละจุดของเส้นทางเดินสินค้า กล่าวคือในช่วงแรกของการค้าวัวบริเวณชายแดนไทยพม่า นั้น การใช้อัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์ของนายหน้าอย่างหม่องเต็ง ซึ่งถ้าหากพวกเขาไม่มีสายสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ค้าทางฝั่งพม่าแล้ว การค้าก็อาจจะล้มเหลวได้เนื่องจากต้องมีความไว้เนื้อเชื่อใจกัน หากกลุ่มผู้ค้าที่ไม่ใช่ชาวกะเหรี่ยงเข้าไปติดต่อซื้อขายวัวก็จะไม่สามารถติดต่อได้และการค้าก็อาจจะล้มเหลวได้เช่นกัน

หรือในกรณีโรงฆ่าสัตว์จนถึงแผงขายเนื้อสดนั้นก็กลับพบว่า พรมแดนอัตลักษณ์ทางศาสนานั้นสำคัญกว่าพรมแดนทางอัตลักษณ์ชาติพันธุ์เป็นอย่างมาก เนื่องจากการที่จะได้เนื้อที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามนั้น ผู้เชือดวัวต้องนับถือศาสนาอิสลาม ไม่ว่าจะเจ้าของกิจการจะนับถือศาสนาอื่นก็ตาม ในส่วนของแผงเนื้อสดนั้นผู้ค้าก็จำเป็นต้องนับถือศาสนาอิสลามเช่นกัน ซึ่งถ้าหากผู้ค้านับถือศาสนาอื่นก็อาจทำให้เกิดความคลุมเครือและความไม่ไว้ใจต่อเนื้อดังกล่าวได้เช่นกัน

แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น ในกรณีของผู้ค้านี้อีกจำเป็นต้องใช้อัตลักษณ์ทั้งทางศาสนาอิสลามและอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์จีนยูนนาน เพื่อยืนยันว่าเนื้อดังกล่าวถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามและเป็นเนื้อที่ทำโดยชาวจีนยูนนานของแท้โดยตรง จะขาดอัตลักษณ์อย่างใดอย่างหนึ่งไปไม่ได้ ดังนั้นในหัวข้อเส้นทางเดินของสินค้านอกจากจะทำให้เห็นประเด็นทางเศรษฐกิจที่น่าสนใจแล้ว ยังเห็นถึงประเด็นการข้ามพรมแดนทางอัตลักษณ์ชาติพันธุ์และศาสนาในแต่ละจุดที่สินค้าเดินทางผ่านซึ่งมีความแตกต่างอย่างน่าสนใจอีกด้วย

จากการศึกษาทั้งหมดที่ผ่านมาจะเห็นได้ว่า อุตสาหกรรมทางชาติพันธุ์และศาสนาที่ได้แสดงผ่านออกมาจากระชาดของอาหารไม่ได้หยุดนิ่งตายตัว แต่มันมีการเลื่อนไหลและมีการต่อรองระหว่างกัน เช่นใน ผักคองจินฮ้อนั้น อุตสาหกรรมทางชาติพันธุ์และศาสนาแบบใดจะมีความโดดเด่นมากกว่ากัน เช่นเดียวกับการศึกษาเรื่องเนื้อก้างปลาที่แม้จะเป็นอาหารคนละชนิดกัน แต่ผู้เขียนพบว่าเส้นทางเดินของสินค้าบางช่วงนั้นอุตสาหกรรมทางชาติพันธุ์มีความสำคัญต่อการค้าวิ้วมากกว่า ในขณะที่เดียวกันในบางช่วงของเส้นทางนั้นอุตสาหกรรมทางศาสนากลับโดดเด่นและมีความสำคัญในทางการค้าไม่แพ้กัน เพราะฉะนั้นในอาหารแต่ละชนิดจะมีการฉายถึงความโดดเด่นของการต่อรองอุตสาหกรรมทางชาติพันธุ์และศาสนาที่แตกต่างกันในแต่ละบริบทพื้นที่ที่เส้นทางเดินของสินค้าหรือประสบการณ์ของผู้ซื้อ ผู้ขายและผู้บริโภคผักคองจินฮ้อนั้นเอง



รูปภาพ 5.1 แผนผังการต่อรองและการเลื่อนไหลของอุตสาหกรรมทางชาติพันธุ์และศาสนาของอาหารในภาคบ้านฮ่อ