

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมอาหารและวิธีการใช้ประกอบการฟ้อนผีเม็งของชาวเม็งบ้านช่างม่วยและชาวเม็งบ้านชัยมงคล อำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่ เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์และการสังเกต วิเคราะห์ข้อมูลด้วยการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

ผลการศึกษาพบว่า ในการฟ้อนผีเม็งมีการเตรียมอาหารคาว อาหารหวานและผลไม้ เพื่อใช้ถวายผีปู่ย่าและเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงาน ซึ่งสามารถจำแนกได้ 3 กลุ่ม คือ อาหารคาว มีจำนวนอาหาร 27 รายการซึ่งเป็นประเภทแกง 7 รายการ ประเภทคั่ว 7 รายการ ประเภทหนึ่ง 2 รายการ ประเภทย่าง 2 รายการ ประเภทน้ำพริก 1 รายการและประเภทยำ/ลาบ 7 รายการ ส่วนอาหารหวาน 7 รายการ ซึ่งประกอบด้วยอาหารประเภทเชื่อม 1 รายการ ประเภททอด 3 รายการ ประเภทต้ม 1 รายการ ประเภทหนึ่ง 1 รายการและประเภทกวน 1 รายการ สำหรับผลไม้มี 6 ชนิด นอกจากนี้ยังพบความเชื่อและความหมายของอาหารชนิดต่างๆ และวิธีการนำอาหารไปใช้ประกอบการฟ้อนผีเม็งของชาวเม็งทั้ง 2 ตำบล มีความคล้ายกันทุกประการ

The objective of this study was to collect food and way of use in Fon-Peemeng of Meng in Chang Moi Village and Chaimongkol Village, Meung District, Chiang Mai Province. Interview form and observation form were used to collect the data, which analyzed by content analysis.

The study found that food preparation for Fon-Peemeng consisted of main dishes, desserts and fruits. These foods used to serve for both Pee Poo Ya and guests. Food can be classified into 3 groups. The main dishes included 27 items which were 7 curries, 7 pan-broiled foods, 2 steamed foods, 2 grilled foods, 1 dip, and 7 salads. The desserts included 7 items, which were 1 boiled in syrup food, 3 deep fried foods, 1 boiled food, 1 steamed foods and 1 preserved food, and 6 type of fruits. In addition, it found that food belief, food meaning and way of using food in Fon-Peemeng of both villages were the same.