

บทที่ 4

ผลการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าแบบอิสระ เรื่องอาหารที่ใช้ในการฟ่อนผีเม็ง ในชุมชนบ้านเม็งช้างม้อย และชุมชนบ้านเม็งชัยมงคล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เก็บข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุ จำนวน 15 ท่านและการสังเกต พบอาหารที่ใช้ในการฟ่อนผีเม็ง 40 รายการ

พิธีฟ่อนผีเม็งของชุมชนชาวเม็งทั้ง 2 หมู่บ้านมีวิธีการเตรียมและการปฏิบัติคล้ายๆกัน โดยเริ่มตั้งแต่เวลา 04.00 น. และปฏิบัติตลอดทั้งวันจนจบพิธีซึ่งจะเสร็จสิ้นเวลาประมาณ 20.00 น. (แผนผัง 4.1)

การฟ่อนผีเม็งของชุมชนบ้านเม็งช้างม้อย และชุมชนเม็งบ้านชัยมงคล อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มีขั้นตอนการฟ่อนตามแผนผังที่ 4.1 ขั้นตอนการฟ่อนผีเม็งจะนำเสนอเฉพาะขั้นตอนที่มีอาหารเข้าไปเกี่ยวข้องเท่านั้น (ซึ่งทำตัวเข้มในแผนผัง) รวมทั้งสิ้น 16 ขั้นตอน

ส่วนอาหารที่ใช้ในการฟ่อนผีเม็งจำแนกตามความหมาย ความเชื่อและข้อปฏิบัติตามตารางที่ 4.1 – 4.3 ดังนี้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

4.1 แผนผังการฟ้อนผีเม้งของบ้านเม้งช้างม้อยและบ้านเม้งชัยมงคล



ตาราง 4.1 อาหารคาวที่ใช้ในการฟ้อนผีเม็งจำแนกตามความหมาย ความเชื่อและข้อปฏิบัติ

อาหารคาว	ความหมาย	ความเชื่อ	ข้อปฏิบัติ
1. ไก่คั่ว	- เนื้อไก่ หมายถึง พลอยแดง - เครื่องใน หมายถึง สร้อยเพชร	- เป็นของดีที่ผีปู่ย่ามอบให้ลูกหลาน	- นำส่วนหัว ปาก และเล็บ ถวายผีปู่ย่า ส่วนเนื้อไก่แบ่งใส่ถ้วยผีและเก็บไว้ให้ลูกหลานรับประทาน
2. ไก่หนึ่งเม็ง	- ไม่มีความหมาย	- สามารถแก้โรคร้ายไข้เจ็บได้	- การเลือกไก่เพื่อประกอบอาหารใช้ไก่ตัวเมียเท่านั้น ต้องผ่าท้องให้เห็นเครื่องใน
3. คั่วหมีเม็ง	- อายุยืน	- เป็นการสืบสานตระกูลผีเม็งให้คงอยู่สืบไป	- ใช้เส้นขนมจีนตากแห้งเป็นวัตถุดิบหลักในการทำคั่วหมีเม็ง
4. คั่วตับหมู	- ไม่มีความหมาย	- ชาวเม็งเชื่อว่าเป็นอาหารที่ดีเลิศ ซึ่งประกอบขึ้นจากเนื้อหมูและเครื่องในหมู	- จัดใส่ถาดประกอบในการฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าว
5. คั่วผักนึ่ง	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดใส่ขันโตกเป็นเครื่องฟ้อนถวายผีเม็ง ตะวันตก
6. ปลาแดดเดียวโขลก	- ความเฟื่องฟู	- หากโขลกปลาขึ้นฟูมากๆ แสดงถึงความปิติยินดีของผีปู่ย่า	- ใช้ข้าวเหนียวหนึ่งสุกปั้นขนาดพอคำจิ้มเนื้อปลาแดดเดียวโขลกจำนวน 40 คำ ใส่ลงในถ้วยผี

ตาราง 4.1 (ต่อ)

อาหารคาว	ความหมาย	ความเชื่อ	ข้อปฏิบัติ
7. ยำหัวควาย	- ต้นกล้วยคือตัวแทนควาย	- การตัดต้นกล้วยเป็นการฆ่าควายเพื่อ เช่น สรวงผีปู้ย่า	- ต้องตัดต้นกล้วยเป็นท่อนจำนวน 7 ท่อน และต้องตัดต้นกล้วยกลางปะรำพิธีเท่านั้น - ผู้ประกอบพิธียำหัวควายจะต้องเป็น ลูกหลานในตระกูลเท่านั้น
8. ปลาแห้ง	- ทองคำ	- เชื่อว่าเปรียบเหมือนทองคำที่เก็บไว้บนบ้าน	- นำปลาแห้งเสียบบนปลายมีด และใช้ ประกอบพิธีฟ้อนผีภูลา
9. แกงจืดเหล็ก	- ไม่มีความหมาย	- มีชื่อคำลงท้ายคล้ายเจ้าพ่อข้อมือเหล็ก - รับประทานแล้วจะทำให้หายจากโรคภัยไข้ เจ็บ	- ผู้คาบปลาแห้งจะต้องเป็นบุตรชายคนโต ของบ้านซึ่งจะคาบปลาแห้งไปไว้ในห้อง - ใช้แลกเปลี่ยนกันดมกลิ่นในพิธีฟ้อนผีปู้ย่า กินข้าว
10. ยำสะนัด	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
11. คั่วหมี่กะทิ	- ไม่มีความหมาย	- เป็นอาหารที่สืบสานตระกูลผีเม็ง	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า

ตาราง 4.1 (ต่อ)

อาหารคาว	ความหมาย	ความเชื่อ	ข้อปฏิบัติ
12. แกงฮังเลเม็ง	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปูย่า
13. ลาบเม็ง	- ไม่มีความหมาย	- รับประทานแล้วเกิดโชคกลาง	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปูย่า
14. ผัดฟักทอง	- ไม่มีความหมาย	- ชื่อของฟักทอง หมายถึงการฟุมฟักเงินทอง ให้เกิดขึ้นในบ้าน	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปูย่า
15. แกงฟักเขียวใส่ไก่	- ไม่มีความหมาย	- เป็นยาเย็น รับประทานแล้วช่วยดับธาตุไฟ ในร่างกายและแก้โรคบางชนิดได้	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปูย่า
16. ข้าวเหนียวนึ่งสุก	- อาหารทิพย์	- ความเหนียวแน่นของตระกูลผีเม็ง	- ปั้นข้าวเหนียวนึ่งสุกขนาดพอคำจิ้มเนื้อ ปลาแดดเดียว โขลก
17. เมี่ยง	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดเมี่ยงใส่ถ้วยแกงขนาดเล็กจำนวน 1 อม พร้อมบุหรี่ยี่โย 1 เบ้า
18. ยำผักกาดดอง	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปูย่า

ตาราง 4.1 (ต่อ)

อาหารคาว	ความหมาย	ความเชื่อ	ข้อปฏิบัติ
19. ยำแตงโมใส่ปลา ซ่อนแคคเดียวโกลก	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
20. ยำมะม่วง	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
21. ยำมะกรูด	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
22. แกงอ่อมไก่	- ไม่มีความหมาย	- รับประทานแล้วอ่อมไข่อ่อมลา	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
23. แกงส้มคูนใส่ปลา	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
24. แกงขนุนใส่ยอด สะเดา	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
25. แกงมะลุม	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า

ตาราง 4.1 (ต่อ)

อาหารคาว	ความหมาย	ความเชื่อ	ข้อปฏิบัติ
26. ก๋วยจั๊บน้ำข้น	- ไม่มีความหมาย	- ไม่มีความเชื่อ	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า
27. น้ำพริกปลาร้า	- ไม่มีความหมาย	- ปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสของชาวเมือง	- จัดคู่กับอาหารประเภทอื่น เพื่อถวายผีปู้ย่า

จากตาราง 4.1 พบว่า อาหารคาวที่ใช้ในการพ้อนผีเมืองมีจำนวน 27 รายการ มีความหมาย ความเชื่อและวิธีปฏิบัติแตกต่างกัน

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

This document was created by the trial version of Print2PDF. !

Once Print2PDF is registered, this message will disappear.!

Purchase Print2PDF at <http://www.software602.com>

ตาราง 4.2 อาหารหวานที่ใช้ในการฟ้อนผีเม็งจำแนกตามความหมาย ความเชื่อและข้อปฏิบัติ

อาหารหวาน	ความหมาย	ความเชื่อ	ข้อปฏิบัติ
1. ขนมแดง	- สดางค์แดง	- หากขนมขึ้นฟูมาก ๆ แสดงถึงสิ่งที่ตั้งใจทำจะประสบความสำเร็จ	- จัดเป็นชุดคู่กับขนมขาวและขนมเทียนเม็ง
2. ขนมขาว	- สดางค์ขาว	- มีความเชื่อเหมือนกับขนมแดง	- ปฏิบัติเหมือนกับขนมแดง
3. ขนมเทียนเม็ง	- ไม่มีความหมาย	- รับประทานแล้วเกิดโชคกลาง	- ปฏิบัติเหมือนกับขนมขาว
4. ข้าวตอกเต็ก	- ทองคำแท่ง	- การนำทองคำแท่งถวายผีปู่ย่า	- มี 2 ลักษณะ คือ 1. ปั้นเป็นก้อนกลมขนาดพอคำใส่ถ้วยผี 2. ปั้นเท่ากำมือเจ้าภาพใช้ในพิธีฟ้อนผีกุลลา
5. กล้วยหยิก	- ทองคำแดง	- หากเชื่อมกล้วยขึ้นเงามากๆ แสดงว่าผีปู่ย่าชื่นชอบการฟ้อนผีในครั้งนี้	- มี 2 ลักษณะ คือ 1. หั่นตามความยาวของกล้วย 2. ใช้ทั้งลูก
6. ขนมเต่า	- การมีอายุยืนของผีปู่ย่า	- ต้องทำขนมเต่า ถ้าบ้านไหนไม่ทำเชื่อว่าผีปู่ย่าจะตายเพราะแพ้เต่า	- นำขนมเต่ามาห่อใบตองเชิญขึ้นหิ้งพร้อมกับถ้วยผี
7. ขนมลูกหลาน	- ไม่มีความหมาย	- รับประทานแล้วเกิดความกลมเกลียวของลูกหลานในตระกูล	- จัดใส่ในถ้วยผีของชาวเม็งบ้านข้างม่อย

จากตาราง 4.2 พบว่า อาหารหวานที่ใช้ในการฟ้อนผีเม็งมีจำนวน 7 รายการ มีความหมาย ความเชื่อและวิธีปฏิบัติแตกต่างกัน

This document was created by the trial version of Print2PDF. !
Once Print2PDF is registered, this message will disappear.!
Purchase Print2PDF at <http://www.software602.com>

ตาราง 4.3 ผลไม้ที่ใช้ในการฟ่อนผีเม็งจำแนกตามความหมาย ความเชื่อและข้อปฏิบัติ

ผลไม้	ความหมาย	ความเชื่อ	ข้อปฏิบัติ
1. กล้วยน้ำว้า	- ความอุดมสมบูรณ์	- ต้นกล้วยน้ำว้าเจริญงอกงามได้ทุกที่	- มี 2 ลักษณะ 1. ใช้แบบแยกผล 2. ถวายเป็นหวี
2. กล้วยหอมทอง	- ทอง	- มีคาลงท้ายที่แสดงถึงความเป็นสิริมงคล	- ถวายผีเม็งตะวันตก ซึ่งนิยมใช้ทั้งหวี
3. สับปะรด	- ดวงตาของผีปู่ย่า	- ตาของสับปะรด คือ ดวงตาของผีปู่ย่า	- ห้ามเฉือนตาสับปะรดออก
4. มะม่วงสุก	- ให้ความหอม	- เชื่อว่ามะม่วงมีกลิ่นหอมเหมาะสมที่จะนำมาถวายผีปู่ย่า	- มี 2 ลักษณะ 1. หั่นตามความยาวของมะม่วง 2. ใช้ทั้งผล
5. ขนุนสุก	- หนุนนำให้เกิดความโชคดี	- รับประทานแล้วเกิดความโชคดี	- ห้ามฉีกเนื้อขนุนออกจากกัน
6. มะพร้าว	- ความบริสุทธิ์	- มะพร้าวมีน้ำและเนื้อที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติ	- มีลักษณะ 1. ปอกเนื้อสีน้ำตาลของมะพร้าวออก 2. ใช้ทั้งลูก

จากตาราง 4.3 พบว่า ผลไม้ที่ใช้ในการฟ่อนผีเม็งมีจำนวน 6 รายการ มีความหมาย ความเชื่อและวิธีปฏิบัติแตกต่างกัน

ประเพณีการฟ้อนผีเม็งของชาวเม็งบ้านช้างม่วยและชาวเม็งบ้านชัยมงคลมีการประกอบอาหารที่คล้ายกันและนำเสนอเฉพาะขั้นตอนการฟ้อนผีที่มีอาหารเกี่ยวข้องดังต่อไปนี้

1. พิธีเชิญถ้วยขึ้นหิ้ง (ถ้วยผี) 40 ถ้วย อาหารที่ใช้ในการจัดถ้วยผีของชาวเม็ง มีการประกอบอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ ดังต่อไปนี้

อาหารคาว ข้าวเหนียวหนึ่งสุก การนำข้าวมาเป็นส่วนประกอบในการจัดถ้วยผีนั้นมีจุดประสงค์เพื่อถวายผีปู่ย่าซึ่งนิยมใช้ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ข้าวเหนียวที่ใช้ขึ้นหิ้งต้องแช่ข้าวเหนียวไว้ในประรำพิธี 1 คืน เรียกขั้นตอนนี้ว่า หม่ำข้าวเหนียว จากนั้นนำมาหนึ่งให้สุก โดยขั้นตอนการนึ่งข้าวเหนียวจะต้องกระทำในประรำพิธี และต้องนึ่งข้าว ประมาณ 04.00 น. ของวันประกอบพิธีฟ้อน สำหรับปริมาณ ขึ้นอยู่กับเจ้าภาพ ส่วนใหญ่ใช้ปริมาณ 10 ลิตร แบ่งออก 2 ลิตร เพื่อจัดถ้วยผี ส่วนอีก 8 ลิตร ใช้เลี้ยงลูกหลานและแขกผู้มาร่วมงาน นำข้าวเหนียวหนึ่งสุกจุ่มกับปลาแดดเดียว โขลก (ปลาช่อนแดดเดียว) จัดไว้เป็นคำๆ จำนวน 40 คำ ซึ่งเท่ากับจำนวนถ้วยผี 40 ถ้วย

ปลาแดดเดียวโขลก (ปลาช่อนแดดเดียว) ปลาแดดเดียว หรือที่ชาวเม็งเรียกว่า ปลาบ่วง ส่วนวิธีนำปลาช่อนแดดเดียวมาเพื่อจัดถ้วยผีนั้น จะต้องนำปลาแดดเดียวไปย่างไฟอ่อนๆ ใช้ตาถ่าน จากนั้น แคะเอาข้างปลาออก นำปลาที่ได้ไปโขลกในครกจนขึ้นฟู นำไปคั่ว (ผัด) ในกระทะโดยไม่ใช้น้ำมัน การคั่วปลาอีกครั้ง เนื้อปลาที่ได้ไม่มีกลิ่นคาว จากนั้นนำข้าวเหนียวหนึ่งสุกจุ่มเนื้อปลาที่โขลกเตรียมไว้

ไก่คั่วเม็ง (ผัดไก่เม็ง) อาหารประเภทนี้มีลักษณะพิเศษที่เครื่องน้ำพริกแกงของไก่คั่วเม็งซึ่งประกอบไปด้วย พริกแห้งเม็ดใหญ่ ข่า ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม กะปิ และปลาร้าโดยเฉพาะปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสชาติอาหารของชาวเม็งโดยแท้

สำหรับอาหารหวานมีจำนวน 7 รายการ ดังนี้

ขนมแดง เป็นขนมหวานที่ประกอบขึ้นในช่วงเทศกาลฟ้อนผีเม็งของชาวเม็ง ซึ่งส่วนผสมและวิธีการประกอบขนมแดง คือ ตัวขนมทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำอ้อยที่ละลายน้ำแล้ว ใช้น้ำอ้อยเหนียว ทิ้งไว้ให้อุ่นก่อนนำมาผสมและนวดให้แป้งเนียน จากนั้นปั้นเป็นรูปทรงกลม กดให้แบน นำไปทอดในน้ำมันจนขึ้นฟู สำหรับปริมาณแป้งข้าวเหนียวที่ใช้ในการทำขนมแดงใช้ 2 กิโลกรัม ซึ่งจะได้ขนมประมาณ 200 ชิ้น ส่วนวิธีการนำขนมไปใช้ประกอบพิธีการฟ้อนจะต้องจัดขนมแดงคู่กับขนมขาวทุกครั้ง

ขนมขาว ลักษณะของขนมขาวมีลักษณะที่คล้ายกับขนมแดง แต่ขนมขาวไม่มีส่วนผสมจากน้ำอ้อย จึงมีสีขาว ซึ่งได้จากแป้งข้าวเหนียว เกลือ และน้ำ ส่วนวิธีการทำให้สุกใช้วิธีการทอดเหมือนกับขนมแดง ส่วนปริมาณและวิธีการทำเหมือนกับขนมแดงทุกประการ

ขนมเทียนเม็ง เป็นขนมชนิดเดียวที่ห่อด้วยใบตอง ซึ่งลักษณะของขนมเทียนเม็ง มีเนื้อสัมผัสเหนียว จากการนวดแป้งข้าวเหนียว ส่วนรสชาติของขนมนี้มีรสชาติหวานหอม จากส่วนผสมของน้ำอ้อยซึ่งนำไปเคี่ยวและเคี้ยวเกลือลงไปเล็กน้อย ส่วนปริมาณแป้งที่ใช้ในการประกอบการทำขนมนี้ใช้แป้งข้าวเหนียว 2 กิโลกรัม จำนวนขนมที่ได้ขึ้นอยู่กับกรป็นและห่อขนม

สำหรับวิธีการนำขนมทั้ง 3 ชนิดไปใส่ในถ้วยคือ นำขนมทั้ง 3 ชนิดมาเรียงกันดังนี้ ขนมขาว ขนมเทียนเม็งอยู่ตรงกลาง และขนมแดง โดยที่ขนมทั้ง 3 ชนิดจะประกบติดกัน มีขนมเทียนเม็งเป็นตัวเชื่อม เพราะขนมเทียนเม็งมีลักษณะที่เหนียวนุ่ม เวลานำขนมขาวและขนมแดงประกบจึงติดกันเป็นชุดจัดเตรียมไว้

ข้าวตอกเท็ก (ข้าวตอกคั่วสุกผสมน้ำอ้อย) ข้าวตอกเด็กของชาวเม็งคือ ข้าวตอกคั่วสุกผสม น้ำอ้อยเคี้ยวและเกลือเล็กน้อยเป็นส่วนผสมที่ทำให้ข้าวตอกเกาะติดกัน สามารถนำมาปั้นเป็นก้อนได้ สำหรับรูปทรงในการปั้นขนมมีอยู่ 2 รูป คือ การปั้นเป็นก้อนขนาดเล็กพอดำ จำนวน 100 ชิ้น และการปั้นเป็นรูปวงรีจำนวน 20 ก้อน เพื่อใช้ประกอบพิธีต่างๆ

กล้วยหยิก (กล้วยน้ำว้าเชื่อมด้วยน้ำอ้อย) คำว่า หยิก นั้น ชาวเม็งใช้เรียกการถนอมอาหารประเภทเชื่อม ซึ่งการเชื่อมกล้วยของชาวเม็งใช้น้ำอ้อยเป็นส่วนประกอบหลักในการเชื่อมกล้วย การเตรียมกล้วยเพื่อเชื่อมนั้นต้องปอกเปลือกกล้วยออกจากนั้นนำไปแช่น้ำปูนใสประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปเชื่อมกับน้ำอ้อยที่ผสมน้ำเปล่าเคี้ยวจนได้ที่ ใช้เวลาเชื่อมประมาณ 3 ชั่วโมง ส่วนการนำกล้วยหยิกไปใช้ประกอบการพ้อนั้น คือ

1. หั่นตามความยาวของกล้วยให้ได้ 4 ชิ้นต่อกล้วย 1 ลูก เพื่อใส่ในถ้วย
2. สำหรับการจัดเพื่อถวายศีกุลา และศินางน้อย ห้ามหัน ให้ถวายกล้วยหยิกทั้งลูก

ขนมเต่า ขนมเต่า มีอยู่ 2 ลักษณะ คือ ขนมเต่าเงิน และขนมเต่าคำส่วนวิธีการทำขนมเต่าเริ่มจากการใช้แป้งของขนมแดงและขนมขาว นำมาปั้นเป็นรูปเต่า จากนั้นนำไปทอดในน้ำมันจนสุก และห่อด้วยใบตองเตรียมไว้เชิญด้วยชิ้นหึ่ง นอกจากอาหารคาวและอาหารหวานแล้ว มีผลไม้ที่ใส่ถ้วยนี้ ดังนี้

ขนมลูกหลาน เป็นขนมที่ใช้ในถ้วยของชาวเม็งบ้านช้างม้อย ตัวขนมทำจากแป้งข้าวเหนียวนวดกับน้ำเปล่า ส่วนไส้ขนมทำจากมะพร้าวขูดฝอยนำไปผัดกับน้ำตาล และโรยหน้าด้วยมะพร้าวขูดฝอยผสมเกลือเล็กน้อย

มะม่วงสุก มะม่วงเป็นผลไม้ที่ใส่ถ้วยนี้ของชาวเม็งกาลพ้อนเม็งของชาวเม็ง ส่วนการจัดมะม่วงใส่ถ้วยนี้ เริ่มจากการนำมะม่วงไปล้างให้สะอาด จากนั้นปอกเปลือกและหั่นตามความยาวของมะม่วงใส่ในถ้วย 1 ชิ้นต่อ 1 ถ้วย

เนื้อมะพร้าว ต้องนำเนื้อมะพร้าวมาปอกผิวสีน้ำตาลออกแล้วนำมาหั่นขนาดประมาณครึ่งนิ้ว จำนวน 40 ชิ้น

ขุ่นสุก เป็นผลไม้มงคลซึ่งใช้เป็นเครื่องบวงสรวงถวายผีปู่ย่า

กล้วยน้ำว้าสุก ผลไม้มงคลอีกชนิดหนึ่งที่นิยมนำมาจัดเป็นเครื่องบวงสรวงถวายผีปู่ย่าซึ่งใช้กล้วยน้ำว้าจำนวน 12 หวี คัดเลือกกล้วยที่อ่อนได้ขนาด นำมาล้างให้สะอาด ตัดกล้วยออกจากหวีให้ได้ตามจำนวนถ้วยผี 40 ถ้วย

สับประรด เป็นส่วนประกอบของถ้วยผีปู่ย่า ส่วนวิธีการจัดสับประรดใส่ถ้วยผีเริ่มจากการนำสับประรดมาปอกเปลือกออก จากนั้นหั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำให้ได้จำนวน 40 ชิ้น ห้ามเดือนดา สับประรดออก

นำอาหารที่กล่าวมาในขั้นตอน จัดลงในถ้วยแครงขนาดกลาง จัดเรียงให้เป็นระเบียบ จำนวน 40 ถ้วย เพื่อเข้าพิธีเชิญถ้วยผีขึ้นหิ้ง

2. พิธีไหว้หัวกล้วยและยำหัวควาย

พิธีสำคัญอีกอย่างหนึ่งที่ลูกหลานทุกคนต้องเข้าร่วม คือ การไหว้หัวกล้วยหรือที่ในอดีตเรียกว่า **ล้างหัวควาย** จากการสัมภาษณ์พบว่า การนำควายมาฆ่าเพื่อประกอบพิธีการพืชมงคลนั้น ได้มีการยกเลิกไปนานหลายปี ซึ่งสาเหตุนั้นอาจเกิดจากควายมีราคาแพงและการฆ่าควายดูโหดร้ายต่อผู้พบเห็นจึงมีมติยกเลิกและหันมาใช้ต้นกล้วยแทนควายจริง สำหรับวิธีการไหว้หัวกล้วยของชาวเมือง มีข้อปฏิบัติดังนี้

1. ลูกหลานทุกคนนำต้นกล้วยมาผูกไว้หน้าหิ้งบูชาคล้ายการผูกควาย
2. ลูกหลานทุกคนกราบและขอขมาต้นกล้วยด้วยข้าวตอกและน้ำมันสั้มป่อยก่อน

การตัด

3. การตัดต้นกล้วยนั้นจะตัดกลางประรำพิธีโดยใช้มีดที่คม ตัดครั้งเดียวให้ขาดและตัดเป็นท่อน ๆ จำนวน 7 ท่อน

การยำหอยกกล้วย (ยำหัวควาย) หลังจากประกอบพิธีไหว้หัวกล้วยแล้ว มีพิธียำหอยกกล้วย (ยำหัวควาย) เพื่อประกอบอาหารถวายผีปู่ย่าและเลี้ยงลูกหลาน ซึ่งวิธีการเตรียมส่วนผสมยำหอยกกล้วยนำเครื่องปรุงจากหมอน้ำฮ้า (ปลาร้า) 1 ทพพีโดยมีส่วนประกอบด้วย ปลาแห้ง 1 ตัว พริกแห้ง 6-8 เม็ด และน้ำฮ้า (ปลาร้า) ซึ่งต้มพร้อมกับพิธีเชิญถ้วยขึ้นหิ้งในตอนเช้าตรู่

ส่วนการประกอบอาหารประเภทยำหอยกกล้วยมี ดังนี้

1. หั่นหอยกกล้วยชิ้นเล็ก ๆ ลงกาละมัง เตรียมไว้

2. นำส่วนผสมที่ประกอบด้วย ปลาแห้ง พริกแห้ง และน้ำปลาร้า จากหม้อน้ำฮ่า (ปลาร้า) ที่ผ่านการทำพิธีในช่วงเช้าโดยมีข้อห้ามปฏิบัติ ดังนี้

2.1 การต้มน้ำปลาร้าและส่วนผสมอื่น ๆ ต้องปฏิบัติพร้อมกับการเชิญด้วย ผีขึ้นหิ้ง

2.2 การต้มน้ำปลาร้าต้องต้มในปะรำพิธี ซึ่งหม้อที่ใช้ต้มจะต้องเป็นหม้อ ดินขนาดกลาง และเตาที่ใช้ต้มนั้นใช้ก้อนหิน จำนวน 3 ก้อน แทนเตาถ่าน ซึ่งชาวเมืองเรียกเราแบบนี้ ว่า **เตาก้อนเส้า**

2.3 ในขณะที่นำน้ำปลาร้าออกจากหม้อ ห้ามยกหม้อขึ้นจากเตาอย่าง เด็ดขาด ต้องใช้ทัพพีตักอย่างระมัดระวัง เพราะหม้อน้ำปลาร้ามีความสำคัญอย่างมาก หากหม้อ น้ำปลาร้าแตกต้องประกอบพิธีกรรมใหม่ทั้งหมดทุกขั้นตอน

3. จากนั้นนำส่วนผสมดังกล่าว เช่น ปลาแห้ง ไข่มือบิ(หัก)ให้มีขนาดพอคำ พริก แห้งหั่น โดยใช้มีดให้มีขนาดพอคำเช่นกัน ใส่ลงในกาละมังหยากรกคลุกเคล้าให้เข้ากัน จากนั้นใช้ทัพพี ตักน้ำปลาร้าในหม้อใส่โดยประมาณ โดยผู้ที่ตักน้ำปลาร้าต้องเป็นหัวหน้าผู้ประกอบพิธีเท่านั้น

4. การประกอบย่าหยวกกล้วยนั้น ทุกขั้นตอน ลูกหลานต้องช่วยกัน ห้ามคนต่าง ตระกูลเข้าร่วมพิธีอย่างเด็ดขาดถือว่า **ผิดผี**

5. ในขณะย่าหยวกกล้วย ห้ามไม่ให้ผู้ใดชิมรสชาติอาหารอย่างเด็ดขาด หากชิม ถือว่ารับประทานก่อนผีปู่ย่า

สำหรับวิธีการจัดย่าหยวกกล้วยเพื่อถวายผีปู่ย่า และจัดเลี้ยงลูกหลานนั้น มีอยู่ 2 ลักษณะคือ การจัดถวายผีปู่ย่า จัดใส่กระถางใบตอง (ควักใบตอง) จำนวน 3 กระถาง เตรียมไว้สำหรับพิธี เชิญผีปู่ย่า ส่วนการจัดเลี้ยงลูกหลานนั้น ลูกหลานจะหิบบินคนละเล็กละน้อย เพื่อให้เกิดความเป็น สิริมงคลและหายจากอาการเจ็บป่วย

3. พิธีเชิญผีปู่ย่า

เริ่มจากขั้นตอนการ **รับผี** ซึ่งใช้ลูกสาวคนโตหรือลูกสาวคนรองเป็นผู้รับผี การรับผี คือ การเชิญผีปู่ย่ามาเข้าทรง ชาวเมืองเชื่อว่าผีปู่ย่าจะประทับร่างผู้พ่อน เพื่อให้ลูกหลานแสดงความ กตัญญู โดยที่ลูกหลานทุกคนช่วยกันล้างมือล้างเท้าให้ผีปู่ย่าของตน นอกจากพิธีรับผีแล้วในการ พิธีเชิญผีปู่ย่ามีพิธีหลายอย่าง เช่น การไหว้ผี 3 ครั้ง หรือแม้แต่การ**พ่อนผีปู่ย่ากุมบาตร** (ใส่บาตร) ซึ่งการประกอบพิธีทุกขั้นตอน พบว่ามีการใช้อาหารประกอบในพิธี ดังนี้

การไหว้ผี 3 ครั้ง คือ การนำย่าหยวกกล้วยที่เตรียมไว้จากพิธีไหว้หัวกล้วยมาประกอบพิธี เลี้ยงผีปู่ย่า การประกอบพิธีเริ่มจากการนำกระถาง จำนวน 3 กระถาง มาจัดเรียงได้หิ้งบูชา จากนั้น

จุดเทียน 3 เล่ม และต้มน้ำขมิ้นส้มป่อย รดรอบๆบริเวณควักทั้ง 3 จำนวน 3 ครั้ง จากนั้นจึงดับเทียนด้วยใบตอง แล้วปลักควักทั้ง 3 ควักลงใต้หิ้งบูชาเป็นอันเสร็จพิธี

การฟ้อนผีปู่ย่ากุมบาตร (ใส่บาตร) คือ การที่ลูกหลานเตรียมอาหารสำหรับใส่บาตรให้ผีปู่ย่า นำอาหารที่ประกอบพิธีนี้ไปใส่บาตรตามความเชื่อของชาวเม็ง ซึ่งอาหารประกอบด้วย ปลาแห้ง 1 ตัว ข้าวเหนียวหนึ่งสุก จำนวน 1 ปั้น นอกจากนี้ยังมีขนมแดง ขนมขาว อย่างละ 2 ชิ้น ส่วนผลไม้ คือ กล้วยน้ำว้า จำนวน 2 ลูกห้ามปอกเปลือก โดยอาหารทั้งหมดนี้ถูกจัดใส่ถาดขนาดกลางเตรียมไว้ ชาวเม็งเรียกถาดอาหารนี้ว่า ถาดข้าวบาตร ส่วนวิธีการ ใส่บาตรผีปู่ย่า เริ่มจากการที่ลูกสาวคนโตถือผ้าที่ผูกไว้กลางประรำพิธี ผ้าที่ผูกนี้ ชาวเม็ง เรียกว่า ผ้าห้อยผี ในมือของผู้ฟ้อนถือตะกร้าขนาดเล็กที่ผูกด้วยสีแดงและขอลใบตอง จากนั้นแกว่ง ผ้าห้อยไปมาซ้ำๆ ตามจังหวะดนตรี ลูกหลานทุกคนช่วยกันใส่อาหารลงในตะกร้า เริ่มจากข้าวเหนียวหนึ่งสุก ปลาแห้ง ขนมแดง ขนมขาว และ กล้วยน้ำว้า เมื่อใส่อาหารทุกอย่างจนครบ ผู้ฟ้อนจะนำบาตร (ตะกร้า) ที่มีอาหารขึ้นเก็บไว้บนหิ้ง ถือเป็นอันเสร็จพิธี

4. ฟ้อนผีเม็งกินถ้วย

ฟ้อนผีเม็งกินถ้วยคือ การนำถ้วยผิบนึ่งที่เชิญขึ้นไว้ตอนเช้าจำนวน 38 ถ้วย นำมาฟ้อนเป็นรอบ ๆ เริ่มจาก รอบที่หนึ่งให้ลูกหลานและเครือญาติเป็นผู้ฟ้อนจำนวน 6 คน ส่วนรอบที่สอง สาม สี่ และห้า เจ้าภาพเชิญแขกที่มาร่วมงานช่วยฟ้อนถ้วย ด้วยวิธีการนำผ้าคล้องคอและโสร่ง ไปเชิญแขกผู้มาร่วมงานเพื่อแต่งตัวและฟ้อนกินถ้วยร่วมกัน จนครบ 32 ถ้วย ส่วนวิธีการฟ้อนผีเม็งกินถ้วยนั้น ไม่มีการรับประทานอาหารจริง แต่ครั้งใช้เพียงการดมกลิ่นอาหารในถ้วย ถือว่ารับประทานแล้ว จากนั้นจึงนำอาหาร ทั้งลงบริเวณใต้ต้นดอกแก้ว (พิกุล) ที่ละอย่าง โดยเริ่มจากสวย (กรวย) ใบเกียงพะเม็ง ข้าวเหนียวจิ้มปลาเค็ดเดียว ไก่คั่วเม็ง ขนมแดง ขนมขาว ขนมเทียนเม็ง ข้าวตอกเต็ก เนื้อมะพร้าว ขนุนสุก มะม่วงสุก และ กล้วยน้ำว้า จากนั้นทางเจ้าภาพเสิร์ฟมะพร้าว น้ำหอม ทั้งลูก โดยเฉาะมะพร้าวแจกให้ผู้ฟ้อนคนละลูกค่อม ก่อนค่อมต้องเทน้ำมะพร้าวลงต้นดอกแก้วเล็กน้อย จากนั้นค่อม 1 ครั้ง และส่งให้เด็ก ๆ นำไปรับประทานถือว่าเป็นของดี จะเกิดความเป็นสิริมงคล ความเจริญผลัด การฟ้อนผีเม็งกินถ้วยจบลงโดยที่ผู้เป็นตั้ง (หัวหน้าผู้ประกอบพิธี) นำดาบ 2 เล่ม ไม้พอง 2 ค้ำ และ ใบดอกแก้ว 2 กำ จากบนหิ้งผีปู่ย่า ออกมาให้ผู้ฟ้อนผีเม็งกินถ้วยได้ฟ้อน ถือเป็นการเล่นฉลองแสดงความยินดีที่ผีปู่ย่าบ้านเจ้าภาพได้รับประทานถ้วยผีและได้ฟ้อนรำ

5. ฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าว

การฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าวใช้ผู้ฟ้อนจำนวน 2 คน เป็นผู้ชายหรือผู้หญิงก็ได้ แต่ที่นิยมปฏิบัติก็คือการให้ผู้หญิงสูงอายุเป็นผู้ฟ้อน โดยที่สมมุติว่าตนเองเป็นผีปู่กับผีย่าจุดประสงค์ของการฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าว คือ การที่ลูกหลานทุกคนถวายอาหารให้แก่ ผีปู่ย่า ก่อนการรับประทานอาหารกลางวัน ซึ่งแสดงความเคารพต่อสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งอาหารที่ใช้ประกอบการฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าว นั้นจะต้องประกอบไปด้วยอาหารที่สำคัญ 3 อย่างคือ

อาหารคาว คือ **แกงจืดเหล็ก** เป็นแกงที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวเมือง โดยแท้ซึ่งประกอบขึ้นจากเครื่องปรุงน้ำพริกแกงดังนี้ พริกแห้งเม็ดใหญ่ หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ขมิ้น กะปิ และปลาร้า นอกจากนี้ยังมีส่วนผสมจากกะทิ ส่วนเนื้อสัตว์ที่ใส่ในแกงจืดเหล็กนิยมใส่เนื้อหมู สำหรับปริมาณแกงจืดเหล็กที่ใช้ประกอบการฟ้อนนั้นมีประมาณ 1 ถ้วยแกงใบใหญ่

ข้าวต้มหมู คือ การนำเครื่องในของหมูมาผัดกับน้ำพริกที่มีส่วนประกอบของหอมแดง กระเทียม พริกแห้งเม็ดใหญ่ ตะไคร้ ข่า กะปิ และปลาร้า ลักษณะของอาหารมีน้ำคลุกคลิก จากการสัมผัส ผู้สูงอายุ พบว่า นอกจากลาบเมืองและแกงอ่อมแล้ว ข้าวต้มหมู เป็นอาหารอีกประเภทหนึ่งที่นิยมประกอบขึ้นหากมีการฟ้อนผีเมือง โดยที่ทุกครั้งหากมีเทศกาลงานใหญ่เช่นนี้ เจ้าของบ้านจะต้องเลี้ยงอาหารที่ดีที่สุด ดังนั้น อาหารที่ประกอบขึ้นจากเนื้อหมูหลายอย่าง จึงเป็นที่นิยมกันมาก เวลามาเทศกาลงานใหญ่อย่างการฟ้อนผีเมือง ส่วนปริมาณนั้นจัดใส่ลงถ้วยแกงขนาดกลาง

ข้าวหมีเมือง จากการสัมภาษณ์พบว่า ข้าวหมีเมืองนิยมประกอบขึ้นเมื่อมีเทศกาลการฟ้อนผีเมืองของชุมชนบ้านเมืองช้างม่อย เพราะแต่เดิมนั้น เมืองในตำบลช้างม่อยมีอาชีพบิบบนหมั่น (ขนมจีน หรือ ขนมเส้นเมือง) ขายส่งตลาดต่างๆ ในจังหวัดเชียงใหม่แต่ในปัจจุบันนี้อาชีพนี้หมดไปจากตำบลช้างม่อยแล้ว เพราะขาดลูกหลานสืบทอด ส่วนปริมาณที่ใช้ในการฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าว 1 งาน นอกจากนี้ยังพบว่าข้าวหมีเมืองยังเป็นที่นิยมนำมาประกอบพิธีฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าวของชาวเมืองบ้านชัยมงคลอีกด้วย ส่วนอาหารประเภทอื่นแล้วแต่ทางเจ้าภาพจะประกอบขึ้นซึ่งอาหารบางชนิดแสดงถึงอาชีพดั้งเดิมของชาวเมืองทั้ง 2 หมู่บ้าน ส่วนใหญ่นิยมประกอบขึ้นเพื่อจัดคู่กับอาหารทั้ง 3 ชนิด โดยเลือกประกอบอาหารตามรายการ ดังต่อไปนี้

ย่าสะนัด (ย่าผักนึ่ง) คำว่า ย่าสะนัด หรือ ย่าผักนึ่ง หมายถึงการนำผัก 3-4 ชนิด ได้แก่ ถั่วฝักยาว หัวปลี ผักบุ้ง และมะเขือขี้กูด (มะเขือพวง) นำมานึ่งและหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ จากนั้นจึงนำมาผัดกับเครื่องน้ำพริกแกง ประกอบด้วย ข่าอ่อน พริกแห้งเม็ดใหญ่ หอมแดง กระเทียม กะปิ และปลาร้า และโรยหน้าด้วยงาขาวคั่วสุก ส่วนปริมาณที่ใช้นั้น 1 ถ้วยแกงใบเล็ก

คั่วหมี่กะทิ เส้นที่นำมาประกอบใช้เส้นขนมจีนนำมาตากแห้ง จากนั้นนำมาแช่น้ำประมาณ 3 ชั่วโมง แล้วจึงนำมาสะเด็ดน้ำ และนำมาประกอบเป็นคั่วหมี่กะทิ ชาวเมืองไม่นิยมแยกน้ำราดหมี่กะทิกับเส้นหมี่ออกจากกันแต่นำเส้นหมี่ที่เตรียมไว้ลงผัดรวมกับน้ำราดหมี่กะทิทำให้คั่วหมี่กะทิของชาวเมืองมีลักษณะแห้ง ชาวเมืองนิยมรับประทานกับเครื่องเคียงคือ ถั่วงอกและหอมแป้น สำหรับการจัดถวายผีปู่ย่าจัดใส่จานใบขนาดกลาง 1 จาน

แกงฮังเลเมือง อาหารนี้มีความแตกต่างจากแกงฮังเลทั่วไปคือ การใช้เนื้อของมะเฟือง ซึ่งมีรสเปรี้ยวแทนมะขามเปียก ส่วนลักษณะและเครื่องปรุงอื่นๆ เหมือนกับแกงฮังเลของภาคเหนือทุกอย่าง แกงฮังเลเมืองนิยมประกอบขึ้นเวลาถึงงานเทศกาลสำคัญต่างๆ ด้วยมีความเชื่อว่าการพ้อนผีเมืองเป็นเรื่องใหญ่ อาหารที่ใช้ถวายเป็นปูย่า และเลี้ยงแขกควรเป็นเนื้อสัตว์ที่ดีที่สุดอย่างเช่น เนื้อหมู เป็นต้น สำหรับปริมาณแกงฮังเลเมืองใช้ในการพ้อนผีปู่ย่ากินข้าวประมาณ 1 ถ้วยแกงขนาดกลาง

ย่าผักกาดดอง เป็นอาหารคาวชนิดหนึ่งที่นิยมประกอบขึ้นเพื่อใช้ถวายเป็นปูย่าและเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงาน ชาวเมืองบ้านเมืองชัยมงคล เดิมมีอาชีพค้าขายไปตามหมู่บ้านต่าง ๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ อาชีพการดองผักกาดขายเป็นอาชีพดั้งเดิมที่ทำมาแต่ครั้งบรรพบุรุษ อาหารนี้มีรสเปรี้ยวจากการดองผักกาดกับน้ำซาวข้าวเหนียว เมื่อดองได้ที่แล้วจึงนำประกอบอาหารซึ่งเครื่องปรุงประกอบไปด้วย หอมแดง พริกแห้งเม็ดใหญ่ย่างไฟอ่อน ข่าอ่อนย่างไฟ และกะปิย่างไฟ จากนั้นจึงนำมาโขลกในครกให้ละเอียด ผสมลงในผักกาดดองที่หั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ เติมน้ำดองผักกาดดองพอประมาณ แล้วจึงนำตะไคร้ซอย ต้นหอมและผักชี หั่นฝอย ผสมลงไปให้เข้ากันอีกครั้ง ในปัจจุบันอาชีพดองผักกาดขาย กำลังจะสูญหายไปจากบ้านเมืองชัยมงคลเหมือนกับอาชีพทำดินสอพอซึ่งสูญหายไปแล้ว สำหรับย่าผักกาดดองที่ใช้ประกอบพิธีพ้อนผีปู่ย่ากินข้าวใช้ 1 ถ้วยแกงขนาดกลาง

ลาบเมือง (ลาบดิบและลาบสุก) ความแตกต่างของลาบเมืองกับลาบพื้นเมืองภาคเหนือทั่วไป มีความแตกต่างอยู่ตรงที่ลาบเมืองใช้วิธีการนำเนื้อที่ผ่านการสับละเอียดแล้วมาโขลกในครกอีกครั้ง จากการสัมภาษณ์พบว่า สาเหตุที่ต้องนำเนื้อมาโขลกนั้นจะทำให้เนื้อเหนียวนุ่มมากยิ่งขึ้น ลาบเมืองมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ 1. ลาบดิบ 2. ลาบสุก นิยมรับประทานกับผักพื้นบ้าน หลายชนิด เช่น ผักไผ่ หอมด่วน และใบเล็บครุฑ เป็นต้น สำหรับปริมาณของลาบเมืองในการเลี้ยงลูกหลานและแขกที่มาร่วมงานจะใช้เนื้อหมูประมาณ 3 กิโลกรัม นอกจากนี้ยังมีเครื่องในหมู ประมาณ 1.5 กิโลกรัมซึ่งถือว่าลาบเป็นอาหารที่ดีเลิศ ชนิดหนึ่ง

แกงอ่อมไก่ จากการสัมภาษณ์กลุ่มผู้สูงอายุ ถึงสาเหตุที่มีการเลี้ยงอาหารประเภทลาบและแกงอ่อม ในพิธีพ้อนผีเมืองพบว่า ชาวเมืองนั้นรับประทานอาหารคล้ายกับคนล้านนา ไม่มีที่มานั่นชัดว่าแกงอ่อมเป็นอาหารของชนชาติใดเป็นผู้คิดค้นขึ้นแต่ชาวเมืองนิยมรับประทานแกงอ่อมไก่ เพราะชาวเมือง

รับประทานไก่ตามแบบฝูเป่ย์ของตนจนมีคำเรียกขานว่า **เม็งกินไก่** เมื่อมีเทศกาลใหญ่อย่างการ ฟ้อนผีเม็งชาวเม็งจึงนิยมฆ่าไก่เพื่อทำอาหารเลี้ยงลูกหลานและแขกผู้มาร่วมงาน ที่เป็นเอกลักษณ์ ของแกงอ่อมก็คือ การนำยอดอ่อนของใบเล็บครุฑมาใส่ในแกงทำให้แกงอ่อมไก่ของชาวเม็งมีกลิ่น หอมมากยิ่งขึ้น สำหรับการจัดเสิร์ฟนั้นจัดเสิร์ฟในถ้วยแกงขนาดกลางและต้องจัดเสิร์ฟพร้อมกับ ลาบเม็งทุกครั้ง

ผัดผักทอง (คั่วบะผักแก้ว) ผักทองหรือที่คนล้านนาเรียกว่า บะผักแก้ว นั้นชาวเม็งนิยม นำมาประกอบอาหารคาวประเภทคั่ว(ผัด) ส่วนผสมของผัดผักทองประกอบไปด้วย ผักทองหั่นเป็นชิ้น ขนาดพอคำ เนื้อหมูซอย ใบโหระพาขาว สำหรับเครื่องปรุงน้ำพริกประกอบไปด้วย พริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม กะปิและที่เป็นเอกลักษณ์ของผัดผักทองของชาวเม็ง มีส่วนประกอบของ เครื่องปรุงรสที่ได้จากปลาร้า (ปลาฮ้า) เป็นเครื่องชูรสชาติให้ผัดผักทองมีรสชาติอร่อย ดังนั้นเมื่อ มีการประกอบพิธีฟ้อนผีเม็งจึงมีการนำผักทองมาประกอบอาหารเพื่อถวายฝูเป่ย์และเลี้ยงแขกผู้มา ร่วมงาน ส่วนการจัดเสิร์ฟนิยมจัดเสิร์ฟใส่จานข้าว

แกงผักเขียวใส่ไก่ (บะผักหม่นใส่จิ้นไก่) มีเครื่องปรุงน้ำพริกแกง เช่นหอมแดง กระเทียม พริกแห้งเม็ดใหญ่ ตะไคร้ กะปิ และปลาร้าสับละเอียดผสมลงในน้ำแกง ส่วนวิธีการจัดเสิร์ฟนั้น นิยมจัดใส่ในถ้วยแกงใบใหญ่

น้ำพริกปลาร้า (น้ำพริกฮ้า) จากการสัมภาษณ์พบข้อมูลอ้างอิงถึงการรับประทานปลาร้า (ปลาฮ้า) ของชาวเม็ง ซึ่งกลุ่มผู้สูงอายุ กล่าวว่า อาหารคาวของชาวเม็งเกือบทุกชนิดจะมี ส่วนประกอบเครื่องปรุงรส จากปลาร้าเกือบทุกอย่าง สาเหตุนี้ทำให้กลิ่นและรสชาติของอาหาร กลมกล่อมมากขึ้น น้ำพริกปลาร้า ก็เช่นกัน เป็นอาหารพวกเครื่องจิ้มที่ชาวเม็งนิยมมาก เวลาในงาน เทศกาลสำคัญเช่น การฟ้อนผีเม็ง น้ำพริกปลาร้านั้น มีส่วนประกอบของ พริกชี้ฟ้า หอมแดง กระเทียม มะเขือเทศลูกเล็ก กะปิ และปลาร้าย่างไฟอ่อน (หมก) ซึ่งให้เกิดกลิ่นหอมของใบตอง สำหรับปริมาณ การจัดเสิร์ฟน้ำพริกปลาร้านิยมจัดเสิร์ฟคู่กับผักสดและผักนึ่งสุก ได้แก่ ผักสดมี แดงกวาและถั่วพู ส่วนผักนึ่ง เช่น ผักทอง มะเขือเจ้าพระยา เป็นต้น

คั่วน้ำจิ้นส้ม เป็นอาหารประเภทคั่วที่ชาวเม็งบ้านซ้างม่วยนิยมประกอบขึ้นเมื่อมีการฟ้อนผีเม็ง ในหมู่บ้าน เพราะแต่เดิมชาวเม็งบ้านซ้างม่วยมีอาชีพการทำจิ้นส้ม (แหนม) ขาย ซึ่งน้ำจิ้นส้มก็คือ น้ำที่เกิด จากการหมักจิ้นส้มซึ่งจะนำมาเคี่ยวในหม้อจนน้ำจิ้นส้มแข็งตัวแล้วจึงนำมาผัดกับ พริกชี้ฟ้า หอมหัวใหญ่ และชูรสชาติด้วยน้ำปลาเล็กน้อยในปัจจุบันอาหารประเภทนี้พบเห็น ได้น้อยมาก สาเหตุนี้อาจเกิด ขึ้นตอนการทำที่ยุ่งยากในการปรุง ส่วนวิธีการจัดเสิร์ฟจัดลงถ้วยแกงขนาดเล็ก

แกงส้มตูนใส่ปลา แกงส้มตูนใส่ปลาเป็นแกงที่มีรสชาติเปรี้ยวจาก มะนาว และรสเผ็ดจาก พริกชี้ฟ้าหยาบ ที่เป็นเอกลักษณ์ของแกงส้มตูนก็คือ การใส่ขมิ้นลงในน้ำแกงจากการสัมภาษณ์

พบว่าแกงของชาวเม็งนิยมใส่ขมิ้นเพื่อเพิ่มความหอมและรสชาติของน้ำแกง ส่วนปลาที่นิยมใส่แกง ส้มคูนคือปลาช่อน สาเหตุเพราะมีเนื้อมากและไม่มีกลิ่นคาว สำหรับวิธีจัดเสิร์ฟนั้นนิยมจัดลงใน ถ้วยแกงใบใหญ่

แกงขนุนใส่ยอดสะเดา แกงขนุนของชาวเม็งมีลักษณะที่แตกต่างจากแกงขนุนของชาวล้านนา ตรงที่ชาวเม็งนิยมใส่ยอดสะเดาลงในแกงทำรสชาติของแกงขนุนของชาวเม็งมีรสชาติดมเล็กน้อย และน้ำ แกงขนุนนั้นใช้ปลาแห้งย่างไฟอ่อนๆ จากนั้นนำมาโขลกให้ป่นแล้วจึงใส่ลงในน้ำแกงทำให้น้ำแกงมี ความเข้มข้น สำหรับเครื่องปรุงน้ำพริกแกงและส่วนผสมต่างๆเหมือนกับแกงขนุนของชาวล้านนาทุก ประการ

แกงมะลุม มะลุม หรือที่เรียกว่า บะค้อนก้อม เป็นผักอีกชนิดหนึ่งที่ชาวเม็งนิยม รับประทานอย่างมาก แกงมะลุมมีส่วนผสมต่างๆเช่น ปลาแห้ง ใบชะพลู ผักชะอม และ มะเขือเทศลูก เล็ก ส่วนเครื่องปรุงน้ำพริกแกงประกอบไปด้วย หอมแดง กระเทียม พริกแห้งเม็ดใหญ่ กะปิ และปลา ร้า สำหรับวิธีการจัดเสิร์ฟนั้นจัดลงในถ้วยแกงใบใหญ่

ยำแตงโมใส่ปลาช่อนแดดเดียวโขลก เป็นอาหารที่กำลังจะสูญหายไปจากความทรงจำของ ชาวเม็งรุ่นใหม่อาหารประเภทนี้เหลือเพียงการบอกเล่าของผู้สูงอายุเท่านั้นซึ่งในอดีตเมื่อการ ประกอบพิธีการฟ้อนผีเม็งชาวเม็งนิยมประกอบอาหารประเภทยำแตงโมใส่เนื้อปลาแดดเดียวโขลก เพื่อเป็นอาหารถวายผีปู่ย่า และเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงาน ส่วนเครื่องปรุงประกอบไปด้วย เนื้อแตงโม สับชิ้นเล็กๆ เนื้อปลาแดดเดียวโขลกคั่วไฟอ่อนๆ หอมแดงซอยทอดกรอบ และเกลือเล็กน้อย ส่วนวิธีการจัดเสิร์ฟจัดลงในถ้วยแกงใบเล็ก

ยำมะกรุก (มะกอก) เป็นอาหารที่มีส่วนผสมจากผลมะกรุก มะพร้าวคั่ว หอมแดงทอด กรอบ เนื้อหมูสับลวกสุก กุ้งแห้งลวกสุก และน้ำตาลทราย ซึ่งรับประทานกับใบชะพลูสด ส่วน การจัดเสิร์ฟจัดใส่ถ้วยแกงใบเล็ก

ยำมะม่วง เป็นอาหารที่มีลักษณะคล้ายกับยำมะกรุก ตั้งแต่ส่วนผสมและวิธีการทำ เหมือนกันทุกประการ

ข้าวเหนียวนึ่งสุก สำหรับข้าวเหนียวที่ใช้ประกอบพิธีการฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าว ใช้ข้าว เหนียว 2 กระต๊อบ เพื่อประกอบพิธี ส่วนอาหารหวานและผลไม้ จากการสัมภาษณ์ไม่พบว่ามี การจัดถวาย มีเพียงเครื่องดื่มคือ น้ำเปล่า 2 แก้ว อาหารทั้งหมดนี้จัดลงในขันข้าว (สำหรับอาหาร) ส่วน การรับประทานใช้การแลกเปลี่ยนกันดมกลิ่นอาหาร เริ่มจาก ผู้ฟ้อนคนที่ 1 การนำช้อนตักแกง จิ้มเหล็กให้ผู้ฟ้อนคนที่ 2 ดมกลิ่น จากนั้นจึงเทลงในจานเปล่าที่วางไว้ข้างขันข้าว แล้วจึงนำข้าวเหนียว จิ้มอาหารและแลกเปลี่ยนกันดมกลิ่นจนครบอาหารทุกชนิด ถือว่าผีปู่ย่าได้กินแล้ว ผู้เป็นตั้งยกขันข้าว

ออกไปจากประรำพิธี ผู้ช่วยตั้งเตรียมอาหารที่ใช้ประกอบการพ็อนปิดฤกษ์ (ปิดเคราะห์) ผู้พ็อนจะพ็อนออกนอกประรำเพื่อเตรียมพ็อนปิดฤกษ์ (ปิดเคราะห์) ต่อไป

6. พ็อนปิดฤกษ์ (ปิดเคราะห์และโรครภัย)

การพ็อนปิดฤกษ์ใช้ผู้พ็อนชุดเดิมจากการพ็อนผีปู่ย่ากินข้าว การพ็อนนี้มีความเชื่อว่าเมื่อผีปู่ย่ากินอิ่มแล้ว จะคอยดูแลรักษาลูกหลานให้หายจากเคราะห์ภัยต่าง ๆ ด้วยการพ็อนนี้มีอาหารที่ใช้ประกอบการพ็อนดังนี้ อาหารลาวได้แก่ ข้าวเหนียวหนึ่งสุก ซึ่งเหลือจากการจัดด้วยผีในตอนเช้า นำมาปั้นขนาดพ็อคำ และจัดวางในถาดตามจำนวนลูกหลานที่เข้าร่วมในพิธี คนละ 1 ปั้น อาหารหวานมี ขนมแดง ขนมขาว และ ขนมเทียนเม็ง ขนมทั้ง 3 ชนิดนี้จัดเป็นชุด เหมือนกับการจัดด้วยผีในตอนเช้า เตรียมไว้ตามจำนวนลูกหลานซึ่งใช้คนละ 1 ชุด ในถาดข้าวเหนียว ส่วนผลไม้ คือ กล้วยนำว่า ต้องเป็นกล้วยสุกเท่านั้น โดยใช้ 1 ลูก ต่อ 1 คน ก่อนการนำมาประกอบพิธี ต้องตัดแบ่งกล้วยออกเป็นลูก ๆ โดยไม่ปอกเปลือกและล้างให้สะอาด จัดเตรียมไว้ในถาดที่บรรจุข้าวเหนียวหนึ่งสุก และขนมทั้ง 3 ชนิด

ส่วนวิธีการนำอาหารไปใช้มีวิธีการดังนี้ ผู้พ็อนปิดฤกษ์ คนที่ 1 ถือดาบ 2 เล่ม ส่วนคนที่ 2 ถือใบดอกแก้ว 2 กำ ผู้ช่วยตั้งนำอาหารใส่ลงในกระด้ง ลูกหลานเข้าร่วมพิธี ทีละ 1 คน โดยนั่งเหยียดขาตรงหันขาออกนอกประรำพิธี ผู้ช่วยตั้งนำกระด้งที่บรรจุอาหารเตรียมให้คนละ 1 ชุด วางบริเวณปลายเท้า จากนั้นผู้พ็อนทั้ง 2 คน นำอุปกรณ์การพ็อนจุ่มลงขันน้ำขมิ้นส้มป่อย และลูบไปตามศีรษะ แขน และ ขา จากนั้นผู้พ็อนตัวดาบและใบดอกแก้วลงในกระด้ง ซึ่งถือว่าเป็นการนำเคราะห์ออกจากตัวลูกหลาน ทำเช่นนี้จำนวน 3 ครั้ง จากนั้นผู้ช่วยตั้งจึงนำอาหารในกระด้งไปทิ้งบริเวณต้นดอกแก้ว (พิกุล) ถือเป็นอันเสร็จพิธี

7. พิธีทำนายไก่อ (เสียงทาย)

การทำนายไก่อ หรือที่ชาวเม็ง เรียกว่า ตายไก่อ (ทำนายไก่อ) คือ การนำอาหารประเภทไก่อหนึ่งมาประกอบพิธีทำนายทายทัก ส่วน ไก่อที่ใช้ทำไก่อหนึ่งมีจำนวน 8 ตัว ก่อนนำมานึ่งนั้นต้องนำไก่อมาผ่าท้องให้เห็นเครื่องในไก่อ จากนั้นพิชชาและปิ้งไก่อให้ไขว้ไปด้านหลัง ชาวเม็งเรียกขั้นตอนนี้ว่า แบไก่อ จากนั้นนำไก่อไปหมัก กับส่วนผสม ขมิ้น ตะไคร้ เกลือ และน้ำ นำตะไคร้และขมิ้น โขลกในครกหยาบๆ เติมเกลือเล็กน้อย จากนั้นตักส่วนผสมใส่ในกาละมังใบใหญ่ เติมน้ำพอประมาณ คนส่วนผสมให้เข้ากันนำไก่อลงไปหมัก ใช้เวลาประมาณ 30 นาที จากนั้นจัดไก่อใส่ลังถึงนำไปนึ่งใช้ไฟแรง ประมาณ 40 นาที จะได้ไก่อหนึ่งเม็ง ส่วนวิธีการนำไก่อหนึ่งเม็งไปใช้ประกอบการพิธีมีขั้นตอนดังนี้ ก่อนพิธีการทำนายไก่อเริ่มต้นขึ้น ผู้เป็นตั้ง (หัวหน้าผู้ประกอบพิธี) และผู้ช่วยนำไก่อหนึ่งทั้งหมดมาวางเรียง

ในภาคให้เจ้าภาพเลือกไก่ที่จะประกอบพิธีทำนาย 1 ตัว จากนั้นจึงนำไปตอมมาห่อไก่อึ่งเมื่งที่เหลืออีก 7 ตัว เพื่อใช้ประกอบพิธีต่าง ๆ เช่น การจัดด้วยผีเรือน จัดด้วยผีนางน้อย และมอบให้ผู้เป็นตั้ง ผู้ช่วย และ หัวหน้าคณะกลอง

การทำนายไก่อ้นั้น จะเริ่มจากการจัดตาดไก่อึ่งภายในภาคประกอบไปด้วยไก่อึ่งเมื่ง 1 ตัว มะพร้าวน้ำหอม 1 ลูก ฉะมะพร้าวให้เรียบร้อย และแก้ว 1 ใบ ก่อนเริ่มพิธีทำนายไก่อึ่ง ลูกหลานทุกคนเข้ามานั่งกลางปะรำพิธี ผู้เป็นตั้งยกตาดไก่อึ่งเข้ามาวางกลางปะรำพิธี จากนั้นจึงเชิญหัวหน้าคณะกลองนั่งกลางปะรำพิธี เจ้าภาพเทน้ำมะพร้าวใส่แก้วให้ผู้ทำนายดื่ม จากนั้นจึงเริ่มการทำนาย

8. ฟ้อนผีภูลา (ไหว้ผีภูลา)

การฟ้อนผีภูลา หรือที่ชาวเมืองบางคนเรียกว่า ไหว้ผีภูลา แต่เดิมนั้นใช้ผู้ฟ้อนที่เป็นผู้หญิง ชาวเมืองแท้ ๆ ชาวมอญที่มีตัวเล็กและผิวดำเป็นผู้ฟ้อนผีภูลา ในการพิธีฟ้อนผีภูลามีอาหารประกอบการฟ้อนดังนี้

อาหารคาว ปลาแห้ง (ปลาช่อนตากแห้ง) ปลาแห้งที่ใช้ในการฟ้อนผีภูลานั้นจำนวน 2 ตัว ขนาดปานกลาง และมีลักษณะสมบูรณ์

ข้าวเหนียวนึ่งสุก เจ้าภาพจะต้องปั้นข้าวเหนียว จำนวน 2 ปั้น

นอกจากอาหารคาวแล้วยังมีอาหารหวานดังนี้ **ขนมแดง ขนมขาว และขนมเทียนเมื่ง** ขนมทั้ง 3 ชนิดนี้จะถูกจัดแบ่งไว้เพื่อถวายผีภูลาจำนวน 2 ชุด ซึ่งมีลักษณะการจัดเหมือนการจัดขนมใส่ถ้วยผี

ข้าวตอกเต็ก การนำข้าวตอกเต็กไปใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีภูลา ต้องเตรียมข้าวตอกเต็ก จำนวน 2 ปั้น

กล้วยหยิก ที่ใช้ประกอบการฟ้อนผีภูลาใช้กล้วยหยิกเป็นลูก ซึ่งเชื่อมเตรียมไว้ โดยเลือกกล้วยหยิกที่เชื่อมจนขึ้นเงา

สำหรับผลไม้ที่ใช้ประกอบการฟ้อนผีภูลา มีดังนี้

กล้วยน้ำว้า จำนวน 2 ลูก

เนื้อมะพร้าวหั่น ที่ใช้ในการฟ้อนผีภูลามีขนาด 2 นิ้ว จำนวน 2 ชิ้น เตรียมไว้ร่วมกับกล้วยน้ำว้า

การจัดอาหารสำหรับถวายผีภูลานั้น ผู้เป็นตั้ง มีหน้าที่ในการจัดอาหาร โดยนำอาหารทั้งหมดจัดลงในถ้วยแกงใบใหญ่ ซึ่งชาวเมืองเรียกถ้วยนี้ว่า **ถ้วยผีภูลา** ส่วนวิธีการนำอาหารไปใช้ประกอบการฟ้อนผีภูลามีขั้นตอน ดังนี้

1. ลูกหลานทุกคนเข้านั่งด้านหน้าปะรำพิธีให้เต็ม รอการฟ้อนผีภูลา

2. ผู้พ้อนผีภูเขาแต่งตัวด้วยชุดขาว ในมือถือมีดพับเล็ก จำนวน 2 เล่ม
3. ผู้ช่วยตั้ง นั่งด้านซ้ายของมุมปะรำพิธี พร้อมด้วยผีภูเขา และเตรียมนำอาหารเสียบปลายมีดให้ร่างทรงผีภูเขา
4. เมื่อทุกอย่างพร้อมแล้ว คนตรีบรรเลงเพลงจังหวะช้า
5. ผู้พ้อนผีภูเขาพ้อนมีดพับให้ครบ 4 ทิศ จำนวน 1 รอบ แล้วเดินมาหาผู้ช่วยตั้ง ผู้ช่วยตั้งหยิบอาหารเสียบปลายมีด ตามลำดับดังนี้ ข้าวเหนียวหนึ่งสุก กล้วยน้ำว้า เนื้อมะพร้าว กล้วยหยิก ขนมหาง ขนมหิวเน็ง ขนมห้าวตอกเต็ก และ ปลาแห้ง อาหารทั้งหมดนี้จะนำมาพ้อนถวายผีภูเขาทีละอย่าง จากนั้นจึงนำมาให้ลูกหลานคมกลืนอาหาร ถือว่าลูกหลานทุกคนได้รับประทานแล้ว

ขั้นตอนสุดท้ายของการพ้อนผีภูเขาลงด้วยการคาบปลาแห้งนำไปไว้บนเรือน ชาวเม็ง เรียกขั้นตอนนี้ว่า **แมวคาบปลาแห้ง** ซึ่งขณะที่คาบปลาแห้งวิ่งขึ้นบนเรือน ห้ามมิให้ผู้ใดกล่าวทักทาย หรือนั่งขวางทางขึ้นบันไดบ้าน เพราะมีความเชื่อว่า โชคลาง อาจจะหลุดลอยไป หรือแม้แต่ห้ามไม่ให้ผู้ใดนำปลาแห้งออกจากห้องนอน ก่อนพิธีการพ้อนผีเม็งจะจบลงทุกอย่างในตอนค่ำ

9. พ้อนผีเจ้าเจียงใหม่ (ผีเจ้าเจียงใหม่)

การพ้อนผีเจ้าเจียงใหม่ คือ การพ้อนเพื่อรำลึกถึงผีปู่ย่าที่เป็นผีนักรบของชาวเม็งซึ่งเคยปกครองเชียงใหม่ในครั้งที่พม่าปกครองเชียงใหม่อย่างยาวนานถึง 200 ปี สังกัดได้จากการแต่งกายแบบมอญโบราณด้วยการนุ่งโสร่ง มีผ้าโพกศีรษะ และสวมกุบ (หมวกนักรบโบราณ) การพ้อนผีเจ้าเจียงใหม่นี้พบอาหารขบเคี้ยว 1 รายการ คือ **เมี่ยง** การเตรียมเมี่ยงเพื่อประกอบพิธีนั้นจะต้องนำเมี่ยงมาปั่นใส่ใส่ตามชอบ เช่น ใส่หวานที่ทำจากมะพร้าวขูด นำไปกั้วกับน้ำตาลจนเหนียวทิ้งให้พอร่วน จากนั้นนำมาป็นแล้วห่อกับใบเมี่ยง และห่อด้วยใบตองอีกครั้ง ส่วนใส่เปรี้ยว นำจิงมาหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า แล้วนำมาดองในน้ำที่มีส่วนผสมของน้ำส้มสายชูและน้ำตาล ใช้เวลา 1 คืน จากนั้นนำมาห่อกับใบเมี่ยงและห่อด้วยใบตองอีกครั้ง สำหรับการจัดเมี่ยงเพื่อถวายผีเจ้าเจียงใหม่จะต้องจัดเมี่ยงคู่กับบุหรี่ยี่โย ซึ่งการจัดนั้นจะใช้เมี่ยงที่มีรสหวานหรือเปรี้ยวก็ได้ ส่วนวิธีการนำเมี่ยงไปใช้ประกอบการพ้อนนั้น เริ่มจาก ผู้พ้อนซึ่งเป็นชายหรือหญิงก็ได้ 1 คน แต่งตัวตามที่กล่าวในข้างต้น จากนั้นพ้อนออกนอกปะรำพิธีไปพ้อนรอบต้นดอกแก้ว (พิกุล) 3 รอบ ผู้ช่วยตั้งแกะเมี่ยงออกจากห่อใบตอง นำไปถวายให้ผู้พ้อนผีเจ้าเจียงใหม่ ตามด้วยการจุดบุหรี่ยี่โย ถวายผู้พ้อนอีกครั้ง ผู้พ้อน พ้อนรอบต้นดอกแก้วอีก 3 รอบ ผู้เป็นตั้งนำดาบ จำนวน 2 เล่ม บนหิ้งผีปู่ย่าออกมาให้ผีเจ้าเจียงใหม่พ้อน ซึ่งการพ้อนดาบนี้จะแสดงถึงความยินดีที่ลูกหลานชาวเม็งทุกคนรำลึกถึงผีปู่ย่าด้วยการจัดพ้อนผีเม็งให้ในครั้งนี้

10. ฟ้อนผีสามตัว (ผีผีผีน้อง)

การฟ้อนผี 3 ตัว หรือที่ชาวเม็ง เรียกว่า ผีผีผีน้อง เพราะมีความเชื่อว่า การฟ้อนผีผีผีน้องนี้ ประกอบไปด้วยผีผีคนโต ผีผีน้องคนกลาง และผีผีน้องคนสุดท้อง หรือที่ชาวเม็งเรียกว่า ผีลูกหล้า การฟ้อนนี้ จะใช้ผู้ฟ้อนที่เป็นบุคคลในตระกูลเท่านั้น ซึ่งการฟ้อนจะแต่งกายแบบชาวเม็ง (มอญ) คือ นุ่งผ้าโสร่ง มีผ้าโพกศีรษะ และมีผ้าคล้องคอ ทัดดอกไม้ที่มีกลิ่นหอม การฟ้อนผี 3 ตัวนี้ มีขั้นตอน 3 ขั้นตอน ดังนี้

การแลกเปลี่ยนดอกไม้ คือ การนำดอกไม้ที่มีกลิ่นหอมซึ่งจัดเตรียมไว้บนหิ้งผีปู่ย่า เช่น ดอกมะลิ ดอกเก็ดตะวา (พุดซ้อน) หรือดอกสะบันงา (กระดังงา) เป็นต้น นำไปฟ้อนรอบต้นดอกแก้ว และแลกเปลี่ยนกับผู้มาร่วมงาน จากนั้นนำกลับมาบูชาบนหิ้งผีปู่ย่า

การแจกไก่ หลังจากแลกเปลี่ยนดอกไม้เสร็จแล้ว ผู้เป็นตั้งจะนำสำหรับอาหารเข้ามาในปะรำพิธี 1 ชุด ซึ่งประกอบด้วยไก่หนึ่งเม็ง 1 ตัว ถ้วยผีใบใหญ่ 1 ถ้วย ซึ่งภายในประกอบด้วยอาหารคาว มีข้าวเหนียวหนึ่งสุก จมปลาดเค็ดเดียว โขลก 3 ปั้น ไก่กั่วเม็ง 3 ชิ้น ส่วนอาหารหวานประกอบด้วยกล้วยหยิก หั่นตามความยาวของกล้วย 3 ชิ้น ขนมขาว ขนมแดง และขนมเทียนเม็ง จัดเป็นชุด 3 ชุด ขนมข้าวตอกเต็ก จำนวน 3 ชิ้น สำหรับผลไม้ มีขนุนสุก จำนวน 3 ชิ้น เนื้อมะพร้าวหั่น 3 ชิ้น และกล้วยน้ำว้า 3 ลูก มีมะพร้าวน้ำหอม 1 ลูก ฉะมะพร้าว ส่วนการนำอาหารไปใช้ประกอบการฟ้อนผี 3 ตัวนั้น มีดังนี้ เริ่มจากผู้ฟ้อนจะฟ้อนรอบสำหรับอาหาร จำนวน 3 รอบ จากนั้นจึงนั่งล้อมวงยกด้วยผีที่เตรียมไว้ให้ผู้ฟ้อนทั้ง 3 คน ดมกลิ่นอาหาร แล้วจึงเทน้ำมะพร้าวลงในแก้วให้ผู้ฟ้อนดื่มจนครบ 3 คน จากนั้นจึงถือเนื้อไก่หนึ่งเม็งแจกลูกหลานรับประทาน จากนั้นผู้เป็นตั้งยกสำหรับอาหารออกนอกปะรำพิธี

การปะแป้ง และเล่นลูกบะบ้า (สะบ้า) หลังจากขั้นตอนการแจกไก่เสร็จสิ้นลงก็มาถึงขั้นตอนการละเล่นแบบชาวเม็ง โบราณคือการการเล่นสะบ้า ซึ่งก่อนเล่นจะต้องแต่งตัวผู้ฟ้อนผี 3 ตัว คือ จะใช้ดินสอพองผสมน้ำอบไทย ให้เข้ากัน และผู้ฟ้อนสลับกันปะแป้ง จากนั้นผู้เป็นตั้งนำกระจกและหวีให้ผู้ฟ้อนผี 3 ตัว ได้ส่องและแสดงท่าทางวิเศษ แล้วจึงนำแป้งไปปะแก้มลูกหลานและแขกผู้มาร่วมงาน แล้วจึงเล่นสะบ้า การฟ้อนผี 3 ตัวจบลงที่ผู้เป็นตั้งนำดาบ 2 เล่ม ไม้พอง 2 ด้าม และใบดอกแก้ว 2 กำ นำมาให้ผู้ฟ้อนผี 3 ตัว ฟ้อนรอบต้นดอกแก้ว ถือเป็นเสร็จพิธี

11. ฟ้อนชนไก่

การชนไก่ เป็นการละเล่นของชาวเม็งซึ่งพบเห็นได้เฉพาะประเพณีฟ้อนผีเม็งเท่านั้น การฟ้อนชนไก่นั้น ใช้ผู้ฟ้อน 2 คน เป็นชายหรือหญิงก็ได้สมมุติตัวเองว่าเป็น ไก่ชนซึ่งต้องเลียนท่าทางของไก่ชน โดยที่นำผ้ามาม้วนเป็นเกลียวขมวดคปมคล้ายหัวไก่ บริเวณเอวของผู้ฟ้อนชนไก่มีเดือดไก่ที่ทำจาก

รากไม้ผูกไว้ ก่อนการชนไก่ ผู้พอนจะแต่งกายด้วย การนุ่งโสร่ง มีผ้าโพกศีรษะ และผ้าคล้องคอ ทัดดอกไม้บริเวณ ซึ่งการชนไก่นี้จะชนบริเวณต้นดอกแก้ว หากฝ่ายใดสามารถแย่งผ้าจากอีกฝ่ายได้ ถือเป็นผู้ชนะ ไก่ชนตัวที่ชนะจะได้ดมกลิ่นอาหารเป็นรางวัล ส่วนอาหารที่ใช้ในพิธีพอนชนไก่มี ลักษณะเป็นถ้วยสี่ เรียกว่าถ้วยนี้ว่า ถ้วยไก่ ซึ่งมีอาหารในถ้วยดังนี้ อาหารควา ได้แก่ ข้าวเหนียวจิ้ม ปลาแดดเดียวโขลก ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ ขนมขาว ขนมแดง และขนมเทียนเม็ง จัดเป็นชุด ขนม ข้าวตอกเต็ก ส่วนกล้วยหยิกหั่นตามความยาวของกล้วย สำหรับผลไม้ มีดังนี้ ขนุนสุก มะม่วงสุกหั่นตามยาว เนื้อมะพร้าว กล้วยน้ำว้าสุก และสับปะรดหั่นเป็นชิ้น อาหารทั้งหมดจัดเตรียมลงถ้วยแกงขนาดใหญ่ อย่างละ 2 ชิ้น

12. พอนแห่บอไฟ

บอไฟของชาวเม็งคล้ายกับบั้งไฟของทางภาคอีสานบอไฟของชาวเม็งทำมาจากก้านกล้วยนำมาผูกรวมกันและตกแต่งด้วยดอกไม้พื้นบ้านที่มีกลิ่นหอม เช่น ดอกเอื้องผึ้ง ดอกกระดังงา และดอกมะลิ เป็นต้นวัตถุประสงค์ของการจุดบอไฟของชาวเม็งเพื่อส่งเคราะห์ภัยต่าง ๆ ให้หายไปกับบอไฟ การพอนแห่บอไฟ พบอาหารเป็นผลไม้ 1 ชนิด คือ กล้วยน้ำว้า จำนวน 2 หวี ซึ่งกล้วยนำมาพอนประกอบพิธีแห่บอไฟต้องมีลักษณะดังนี้ กล้วย 1 หวี มีจำนวนผลกล้วยไม่น้อยกว่า 12 ลูก และผลอบ อ้วน และใหญ่

ส่วนวิธีการนำกล้วยน้ำว้าไปใช้ประกอบพิธีเริ่มจากใช้ผู้หอบกล้วย 1 คน เป็นชายหรือหญิงก็ได้ แต่งกายด้วยการนุ่งโสร่ง โพกศีรษะ และมีผ้าคล้องคอ ในมือถือดาบ 1 เล่ม เดินไปกับเจ้าภาพ และลูกหลาน เพื่อไปรับบอไฟ โดยตั้งบอไฟไว้บริเวณปากทางเข้าบ้าน แห่เข้ามายังประรำพิธี ผู้หอบกล้วยจะเดินตามบอไฟเมื่อบอไฟถูกพุ่งข้ามต้นดอกแก้วแล้ว ผู้หอบใช้ดาบตัดเชือกผูกกล้วยให้ขาดและกล้วยน้ำว้าตกลงพื้น ชาวเม็งเรียกขั้นตอนนี้ว่า บัดกล้วย (ตัดกล้วย) ลูกหลานจะเก็บกล้วยน้ำว้านำไปแบ่งกันรับประทาน เพื่อความเป็นสิริมงคล

13. พอนคล้องช้าง

การคล้องช้างก็เป็นการละเล่น ของชาวเม็งโดยเจ้าภาพจัดหา ผู้ชายที่มีร่างกายอ้วน ตัวใหญ่ เลียนท่าทางเป็นช้างป่า เพื่อให้ลูกหลานคล้องช้างให้ฝึกปฎิบัติใช้งาน การคล้องช้างจะประกอบพิธีบริเวณต้นดอกแก้ว โดยเชื่อว่าหากลูกหลานคนใดคล้องช้างได้จะได้โชคลาภก้อนใหญ่ ถือว่าช้างเป็นสัตว์ใหญ่ สำหรับอาหารที่ประกอบพิธีคล้องช้างมีลักษณะเป็นถ้วยสี่ เรียกว่าถ้วยนี้ว่า ถ้วยช้าง ซึ่งภายในมีรายการอาหาร ดังนี้ อาหารควา ข้าวเหนียวหนึ่งสุกจิ้มปลาแดดเดียวโขลก 1 คำ อาหารหวาน มี ขนมขาว ขนมแดง ขนมเทียนเม็ง 1 ชุด ข้าวตอกเต็ก ขนาดพอคำ 1 ชิ้น กล้วยหยิกหั่น

ตามความยาวของกล้วย จำนวน 1 ชิ้น สำหรับผลไม้มี ขนุนสุก 1 ชิ้น มะม่วงสุก 1 ชิ้น เนื้อมะพร้าวหั่น 1 ชิ้น สับประรด 1 ชิ้น และกล้วยน้ำว้า 1 ลูก นำอาหารทุกอย่างจัดลงด้วยแกงขนาดกลางเตรียมไว้

ส่วนการนำกล้วยข้างไปใช้ประกอบการพ้อนคล้องข้างมีดังนี้ ในช่วงการคล้องข้างจะมีผู้ถือกล้วยข้างพ้อนรอบต้นดอกแก้วเพื่อรอว่าลูกหลานคนใดสามารถคล้องข้างได้ เมื่อคนใดคล้องข้างได้ผู้ถือกล้วยข้างจะนำกล้วยไปให้ลูกหลานคนนั้นคนกลืนอาหารเป็นรางวัลในการคล้องข้าง ให้ผีปู่ย่าได้จากนั้นนำข้างเข้าปะรำพิธี ผู้คล้องข้างได้นำเงินที่ผูกด้วยด้ายสีแดงคล้องคอข้างและ หีบกล้วยน้ำว้าในกล้วยข้างปกเปลือกลงให้ข้างกินเป็นอันเสร็จพิธี

14. พ้อนผีเสื้อ

ผีเสื้อเป็นผีที่ชาวเมืองให้ความนับถือและต้องประกอบพิธีตอนเย็นประมาณ 18.00 น. โดยผู้พ้อนเลียนแบบท่าทางของเสื้อ ซึ่งการพ้อนผีเสื้อใช้อาหารประกอบการพ้อน 1 อย่าง คือ ปลาแห้งจำนวน 1 ตัว ส่วนวิธีการนำปลาแห้งไปใช้มีดังนี้เริ่มจากผู้เป็นตั่งนั่งคุกเข่าใช้ผ้าคลุมศีรษะตัวเองไว้ และปากคาบปลาแห้งไว้ ใช้มือตบพื้นไปมา 3 ครั้ง จากนั้นลูกชายคนโตของตระกูลเปิดผ้าคลุมศีรษะผู้เป็นตั่งใช้ปากคาบปลาแห้งแล้วใช้มือดึงผ้ามาคลุมศีรษะตัวเองหันหลังวิ่งออกนอกบริเวณปะรำพิธี แต่ไม่ต้องนำปลาแห้งขึ้นไปไว้บนเรือน ซึ่งปลาแห้งนี้จะนำไปประกอบอาหารคาวประเภทแกง เช่น แกงถั่วฟักยาว หรือแกงมะลุม นำแกงไปถวายพระสงฆ์ตามวัดที่ตระกูลเป็นศรัทธาอยู่ จากนั้นจึงนำแกงมาแบ่งให้พี่น้องในตระกูลรับประทาน เพื่อความเป็นสิริมงคลต่อไป

15. พ้อนผีเม็งตะวันตก

การพ้อนผีเม็งตะวันตก เป็นการพ้อนผีก่อนตะวันตกจะลาจากปากฟ้า ซึ่งจะเริ่มพ้อนประมาณ 18.00 น. จากการสัมภาษณ์พบว่า การพ้อนผีเม็งตะวันตกนี้มีเพียงแห่งเดียว ณ บ้านเม็งข้างมอญเท่านั้น ซึ่งถือปฏิบัติกันมาแต่ครั้งโบราณ การพ้อนผีเม็งตะวันตกเป็นการพ้อนเพื่อถวายอาหารอีก 1 ชุดใหญ่ ก่อนการพ้อนผีเม็งจะจบลง เพื่อแสดงออกถึงความกตัญญูต่อผีปู่ย่า จากการสัมภาษณ์ยังพบอาหารที่ใช้ประกอบการพ้อน ดังนี้

อาหารคาว 1. ถั่วฝักบั้งเต่า (ฝักฝักบั้ง) ถั่วฝักบั้งเต่า ใช้ฝักบั้งเต่าที่ขึ้นอยู่บริเวณหนองน้ำ มีลักษณะ ลำต้นเลื้อยบนน้ำ ก้านมีสีน้ำตาลเข้ม ซึ่งจะนำส่วนยอดของฝักบั้งมาประกอบอาหารด้วยการล้างให้สะอาด หั่นซอย แล้วนำไปลวกในน้ำร้อน ส่วนเครื่องปรุงที่ใช้มี พริกแห้งเม็งใหญ่

กะปิและปลาร้า นำเครื่องปรุงทั้งหมดมาโบลรวมกันให้ละเอียด จากนั้นนำเครื่องแกงที่เตรียมไว้มาผัดกับผักบั้งที่ลวกไว้ ผัดให้เข้ากันเตรียมไว้

2. **ไก่คั่วเม็ง** สำหรับไก่คั่วเม็งนั้นเป็นอาหารประกอบการฟ้อนผีเม็งตะวันตก ซึ่งจะใช้ส่วนที่เป็นเนื้อไก่ที่เหลือจากการจัดด้วยฝีมือร่วมกับอาหารอื่นเพื่อถวายผีเม็งตะวันตก

นอกจากอาหารคาวแล้ว มีอาหารหวานที่ใช้ประกอบการฟ้อน คือ **ขนมขาว ขนมแดง ขนมเทียนเม็ง ข้าวตอกเต็กลงและกล้วยหยิก** ซึ่งลักษณะการนำไปใช้นั้น จะใช้เช่นเดียวกับการจัดด้วยผี คือ ขนมขาว ขนมแดง ขนมเทียนเม็ง จะจัดเป็นชุด ส่วนขนมข้าวตอกเต็กลงนั้น แบ่งเป็นชั้นขนาดพอคำ และกล้วยหยิก หั่นตามความยาวของกล้วย

ส่วนผลไม้มี 2 ชนิด ที่ใช้ประกอบการฟ้อน

1. **กล้วยหอมทอง** สำหรับการนำกล้วยไปใช้ประกอบการฟ้อนนั้นใช้กล้วยหอมทองจำนวน 7 หวี นำมาล้างน้ำ แล้วแบ่งผลกล้วยหอมทองออกให้เท่าๆกัน โดยการหั่นจากหวีทำให้กล้วยไม่แยกจากกัน

2. **มะพร้าวน้ำหอม** ถือเป็นเครื่องดื่มที่ใช้ประกอบการฟ้อนผีเม็งตะวันตก ซึ่งใช้มะพร้าวทั้งหมดจำนวน 19 ลูก ส่วนการจัดมะพร้าวเพื่อถวายนั้นต้องแกะมะพร้าวเตรียมไว้ให้ครบตามจำนวนการจัดอาหารเพื่อประกอบการฟ้อนผีเม็งตะวันตกนั้น เจ้าภาพต้องเตรียมขันโตก จำนวน 7 โตก เพื่อจัดอาหารถวาย ซึ่งการจัดมีขั้นตอนดังนี้

ก่อนการจัดอาหารจะต้องใช้ใบตองรองขันโตก จากนั้นจึงตั้งอาหารวางบนใบตอง เริ่มจากอาหารคาว คั่วผักบั้งเต่า และไก่คั่วเม็ง อย่างละ 1 ทัพพี ตามด้วยอาหารหวาน ขนมขาว ขนมแดง ขนมเทียนเม็ง และข้าวตอกเต็กลง จัดวางในขัน อย่างละ 3 ชั้น ส่วนกล้วยหยิก หั่นตามความยาวของกล้วย จัดวางในขันโตกประมาณ 4 ชั้น ผลไม้ นำกล้วยหอมทองที่แบ่งเตรียมไว้ข้างต้น จัดวางในขันโตก 1 ชุด พร้อมมะพร้าว 1 ลูก อาหารที่กล่าวมาในข้างต้นจัดไว้ภายในขันโตกเดียวกันเป็นอย่างไร ไม่ปะปนกัน โดยการจัดอาหารในขันโตกชั้นที่ 1 จะมีอาหารอย่างละ 1 ชุด ชั้นโตกชั้นที่ 2 จะมีอาหารอย่างละ 2 ชุด และเพิ่มขึ้นชั้นละ 1 ชุด ไปเรื่อยๆจนกระทั่งขันโตกที่ 7 มีอาหารอย่างละ 7 ชุด

ส่วน การนำอาหารไปใช้ประกอบการฟ้อนผีเม็งตะวันตกนั้น ใช้ผู้ฟ้อนจำนวน 7 คน โดยการนำขันโตกทั้ง 7 ชั้น มาเรียงบนเสื่อ เริ่มจากขันโตกชั้นที่ 1 ไปจนถึงขันโตกชั้นที่ 7

ผู้ฟ้อนแต่งกายแบบมอญโบราณ นุ่งผ้าโสร่ง มีผ้าโพกศีรษะ มีผ้าคล้องคอ และตัดดอกไม้หอม ฟ้อนรอบขันโตกของตัวเอง 3 รอบ จากนั้นดมกลิ่นอาหารทุกอย่าง แล้วจึงแจกอาหารในขันโตกให้แก่ลูกหลานและแขกผู้มาร่วมงานรับประทาน สุดท้ายผู้เป็นตั้ง (หัวหน้าผู้ประกอบพิธี) ฟ้อนดาบรอบขันโตก ผู้ฟ้อนทุกคนคว่ำขันโตกลงถือเป็นอันเสร็จพิธี

16. พิธีเลี้ยงผีนางน้อย

ผีนางน้อย เป็นผีของภรรยาของเจ้าเมืองเม็ง (มอญ) ซึ่งหากจะดูตามยศศักดิ์แล้วคงเทียบได้กับยศเจ้าจอมของเจ้าเมืองเม็งในสมัยโบราณ ซึ่งผีนางน้อยนี้มีลักษณะแตกต่างจากผีอื่นๆ ที่ประกอบพิธีเลี้ยงผี ดังนี้

1. การถวายอาหารแก่ผีนางน้อยจะต้องถวายตอนกลางคืนประมาณ 2 ทุ่ม
2. ผีนางน้อยมีนิสัยขี้อาย เวลาถวายอาหารแก่ผีนางน้อยต้องปิดไฟในบ้านให้หมด
3. ช่วงเวลาที่ประกอบพิธีนั้น คนในบ้านจะต้องไปรวมกันอยู่ในบ้าน ห้ามส่งเสียงดัง
4. ในขณะที่ถวายอาหารบริเวณหอผีห้ามไม่ให้ผู้ใดแอบดู เพราะมีความเชื่อว่า ผู้ที่แอบดูนั้นจะกลายเป็นผีกะ (ผีตะกตะ)

อาหารประกอบการเลี้ยงผีนางน้อย ดังนี้ อาหารคาว ไก่หนึ่งเม็ง ไก่หนึ่งเม็งประกอบพิธีการเลี้ยงผีนางน้อยนั้น ใช้ไก่จำนวน 1 ตัว ห่อด้วยใบตองให้เรียบร้อย จัดรวมกับอาหารอื่น ๆ คือ ปลาแห้ง (ปลาช่อนตากแห้ง) จำนวน 1 ตัว ซึ่งข้อห้ามในการเตรียมปลาแห้งประกอบการพิธีการเลี้ยงผีนางน้อย คือ ห้ามนำปลาแห้งไปย่างไฟหรือกระทำใด ๆ ก่อนเลี้ยงผีอย่างเด็ดขาด ผลไม้ สับปะรด เป็นผลไม้ชนิดหนึ่งที่ใช้เลี้ยงผีนางน้อย การนำสับปะรดไปใช้ประกอบการเลี้ยงผีนางน้อยนั้นใช้สับปะรด 1 ลูก ซึ่งถวายทั้งลูกห้ามปอกเปลือก กลัวย่น้ำว่า ใช้ประกอบการพิธีการเลี้ยงผีนางน้อยนั้นใช้จำนวน 1 หวี และมีลักษณะเดียวกับการพ้อนแห่บอกลไฟ มะพร้าวน้ำหอม ที่ใช้ประกอบการพิธีการเลี้ยงผีนางน้อยนั้น ใช้มะพร้าว 3 ลูก โดยแบ่งมะพร้าวใส่ถ้วยผีนางน้อย 1 ลูก ไม่เฉาะมะพร้าว ส่วนอีก 2 ลูกเฉาะมะพร้าวเตรียมไว้ใช้ ทำพิธีรดน้ำมะพร้าวหน้าหอผี

ส่วนวิธีการจัดอาหารสำหรับถวายผีนางน้อยนั้น นิยมจัดใส่กาละมังขนาดกลาง นำอาหารที่กล่าวมาข้างต้นจัดใส่กาละมัง ซึ่งชาวเม็งเรียกกาละมังนี้ว่า ถ้วยผีนางน้อย

สำหรับวิธีการนำอาหารไปถวายผีนางน้อย มีขั้นตอนดังนี้

1. จุดเทียนและเทน้ำมะพร้าว 2 ลูก บริเวณหน้าหอผีจนหมด ยกถ้วยผีนางน้อยวางบนหอผี ช่วงนี้ห้ามคนแอบดูอย่างเด็ดขาด
2. จากนั้นนำถ้วยสี่ขึ้นบนเรือน ขณะนั้นภายในบ้านปิดไฟฟ้าทุกดวง และทุกคนไปรวมกันอยู่ในบ้าน ห้ามส่งเสียงดัง
3. ผู้เป็นตั้งและผู้ช่วย นำถ้วยผีนางน้อยมายังหน้าประตูทางเข้าบ้าน และตะโกนเรียกหาเจ้าของบ้าน 3 ครั้ง โดย 2 ครั้งแรก ห้ามเจ้าของบ้านตอบกลับให้ฟังเสียงๆ พอถึงครั้งที่ 3 จึงขานรับ ซึ่งคำพูดที่เรียกหาเจ้าของบ้านนั้น มีดังนี้

ครั้งที่ 1 “บ้านนี้มีใครอยู่ไหม”

ครั้งที่ 2 “บ้านนี้มีใครอยู่บ้าง”

ครั้งที่ 3 “บ้านนี้มีใครอยู่บ้าง ขอให้ออกมาต้อนรับของดี ของกิน กรุณาช่วยเปิดประตูรับ
ของหน่อย เพราะเดินทางมาไกลจากเมืองม่าน เมืองเม็ง ช่วยเปิดประตูด้วยเทอญ”

เจ้าของบ้านเปิดประตูรับด้วยผีนางน้อยและนำไปเก็บไว้ในห้องนอน 3 วัน ซึ่งถือว่าเป็นของดีจะนำพาความสุข ความเจริญมาสู่ลูกหลานทุกคน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved