

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ อาหารที่ใช้ในการฟ้อนผีเม็ง
 ผู้เขียน นายสุทธิพงศ์ พัฒนวิบูลย์
 ปรึกษา วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (โภชนศาสตร์ศึกษา)
 คณะกรรมการที่ปรึกษาการค้นคว้าแบบอิสระ
 รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร ประธานกรรมการ
 รองศาสตราจารย์ยุพา สุภากุล กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมอาหารและวิธีการใช้ประกอบการฟ้อนผีเม็งของชาวเม็งบ้านซำม้อยและชาวเม็งบ้านซำมมงคล 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

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright © by Chiang Mai University
 All rights reserved

Independent Study Title	Food Used in Fon-Peemeng		
Author	Mr. Suttipong Pattanawiboon		
Degree	Master of Science (Nutrition Education)		
Independent Study Advisory Committee			
	Assoc. Prof. Prayad Saiwichian	Chairperson	
	Assoc. Prof. Yupa Supakul	Member	

ABSTRACT

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.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved