

บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อรวบรวมอาหารและวิธีการที่ใช้ประกอบในการฟ่อนผีเม็ง เก็บข้อมูลด้วยการสัมภาษณ์ผู้สูงอายุ จำนวน 15 คน เชื้อสายเม็ง มีอายุ 60 ปีขึ้นไปและการสังเกตนำข้อมูลที่ได้อาวิเคราะห์ด้วยวิธีการวิเคราะห์เชิงเนื้อหา

สรุปผลการศึกษา

อาหารที่ใช้ในการฟ่อนผีเม็ง สามารถรวบรวมได้ 40 รายการ มีรายละเอียด ดังนี้ อาหารคาว จำนวน 27 รายการ แบ่งเป็นอาหารประเภทแกง จำนวน 7 รายการ คือ แกงจืดเล็ก แกงมะลุม แกงฮังเลเม็ง แกงอ่อมไก่ แกงขนุนใส่ยอดสะเดา แกงฟักเขียวใส่ไก่และแกงส้มกุนไส้ปลาช่อน อาหารประเภทคั่ว 7 อย่าง คือ คั่วตับหมู คั่วหมีกะทิเม็ง ไก่คั่วเม็ง คั่วน้ำจิ้นส้ม คั่วผักบุ้งเต่า คั่วหมี่เม็งและผัดฟักทอง ประเภทหนึ่ง 2 รายการ คือ ไก่หนึ่งเม็งและข้าวเหนียวหนึ่ง ประเภทย่าง/ปิ้ง 2 รายการ คือ ปลาแห้งและปลาช่อนแดดเดียว ประเภทน้ำพริก 1 รายการ คือ น้ำพริกปลาร้า ประเภทยำ/ลาบ 7 รายการ คือ ลาบเม็ง ยำหัวควาย ยำสะนัด ยำมะม่วง ยำมะกรูด ยำผักกาดดอง และยำแตงโม ประเภทอื่นๆ 1 รายการ คือ เมี่ยง ส่วนอาหารหวานจำนวน 7 รายการ ประกอบด้วย ประเภทเชื่อม 1 รายการ คือ กล้วยหยิก ประเภททอด 3 รายการ คือ ขนมหวด ขนมหาว ขนมห่อ ประเภทต้ม 1 รายการ คือ ขนมหูกหลาน ประเภทหนึ่ง 1 รายการ คือ ขนมหิวนเม็ง ประเภทกวน 1 รายการ คือ ข้าวตอกเต็ก ส่วนผลไม้ 6 ชนิด คือ กล้วยน้ำว่า กล้วยหอม มะม่วงสุก สับปะรด ขนุนสุกและมะพร้าว

อภิปรายผล

จากการสัมภาษณ์และการสังเกตพบว่า อาหารที่ใช้ในการฟ่อนผีเม็ง ของ 2 หมู่บ้าน คือ บ้านเม็งช้างม้อย ตำบลช้างม้อย และบ้านเม็งชัยมงคล ตำบลช้างกลาง อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มีลักษณะคล้ายกัน เริ่มตั้งแต่ วัตถุประสงค์ในการประกอบอาหาร คือ การนำอาหารไปถวายผีปู่ย่า ซึ่งชาวเม็งเชื่อว่า เป็นสิ่งศักดิ์สิทธิ์ที่สมาชิกในครอบครัวให้ความเคารพนับถือและเชื่อว่าสามารถบันดาลให้เกิดโชคลาภหรือให้หายจากการเจ็บป่วยได้ ดังนั้นการประกอบอาหารเพื่อใช้ในการประกอบพิธีจึงมีความสำคัญควบคู่ไปกับการประกอบพิธีฟ่อนผีเม็ง เพราะชาวเม็งถือว่าอาหารทุกชนิด

ที่ประกอบขึ้นแฝงด้วยความหมายและความเชื่อต่างๆ เช่น อาหารคาวประเภทแกง แกงจืดเหล็ก จากการศึกษาพบว่าแกงจืดเหล็ก เป็นอาหารของชาวม้ง ซึ่งเชื่อว่า การรับประทานแกงจืดเหล็กทำให้ตนเองหายจากโรคร้ายและความเจ็บป่วยได้ นอกจากนี้เชื่ออีกว่า แกงจืดเหล็ก มีชื่อที่เป็นมงคล ซึ่งมีคำลงท้ายคล้ายกับชื่อเจ้าพ่อข้อมือเหล็ก ผีที่ชาวม้งนับถือ สอดคล้องกับธวัช ศิริวงศ์ (2527) ที่ได้สรุปถึงความหมายและความสำคัญของแกงจืดเหล็กที่ใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีม้งไว้ดังนี้ แกงจืดเหล็ก มีส่วนประกอบของกะทิ ขอดอ่อนของใบจืดเหล็ก และมะเขือพวง ชาวม้งเชื่อว่า รับประทานแล้วจะทำให้สุขภาพแข็งแรงดังเหล็ก รวมทั้งยังเชื่อว่าเป็นชื่อของเจ้าพ่อข้อมือเหล็ก ที่เป็นต้นตระกูลผีม้ง นอกจากนี้ มณี พยอมยงค์ (2529) ได้สรุปถึงวัฒนธรรมของชาวม้ง ซึ่งเป็นต้นแบบประเพณีของชาวล้านนาหลายอย่าง หนึ่งในนั้นคือ ประเพณีเป็งปูด ชาวล้านนาเชื่อว่า เมื่อถึงประเพณีเป็งปูด ต้องรับประทานอาหารที่ประกอบขึ้นจากใบจืดเหล็ก หรือแม้แต่การใช้ใบจืดเหล็กมาชำระร่างกาย โดยวิธีการนำใบจืดเหล็กมาต้มน้ำอาบ เชื่อว่าจะทำให้ร่างกายหายจากโรคร้ายต่างๆ ได้ ส่วนไก่คั่วม้ง เป็นอาหารที่ใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีม้งของชาวม้งในบ้านม้งข้างมอญ และบ้านม้งชัยมงคล โดยมีความเชื่อว่าไก่คั่วม้งเปรียบได้กับ พลอยแดง และสร้อยเพชร สาเหตุที่มีความเชื่อเช่นนั้นเพราะ ลักษณะของอาหารที่มีสีแดงซึ่งได้จากสีของพริกแห้งเม็ดใหญ่ และลักษณะของเครื่องในไก่ที่มีลักษณะเป็นพวงคล้ายเครื่องประดับประเภทสร้อยเพชร ตามความเชื่อของชาวม้งใน 2 ตำบล ซึ่งตรงกับการศึกษาของ วิฑูรย์ บัวแดง (2537) เรื่องประเพณีฟ้อนผีม้งในเขตจังหวัดภาคเหนือตอนบน พบว่าอาหารที่ใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีม้งมีลักษณะคล้ายคลึงกัน ทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และผลไม้ หนึ่งในอาหารคาวที่ใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีม้งคือ ไก่คั่ว คือ การนำเนื้อไก่ไปหั่นและนำมาผัดกับเครื่องน้ำพริกแกง ซึ่งใช้ประกอบการจัดด้วยผี ส่วน ธวัช ศิริวงศ์ (2527) ได้สรุปถึงไก่คั่วม้ง ไว้ว่า ไก่คั่วม้งคือ อาหารที่มีส่วนประกอบของเนื้อไก่ และเครื่องในไก่ การประกอบอาหารประเภทไก่คั่วม้งมีข้อห้ามและการปฏิบัติที่เคร่งครัดมาก ซึ่งความหมายของไก่คั่วม้ง คือ สร้อยเพชรและพลอยแดง เนื่องจากสีและลักษณะของอาหารเปรียบเสมือนสีของสร้อยเพชรและพลอยแดงที่ฝังอยู่ภายใน

ส่วนลาบม้ง ความแตกต่างของลาบม้ง คือการนำเนื้อที่ผ่านการสับละเอียดมาโขลกอีกครั้งเพื่อให้เนื้อเหนียวนุ่มมากยิ่งขึ้น จากนั้นนำมาผสมกับเครื่องน้ำพริกลาบซึ่งรสชาติของลาบม้งมีรสเผ็ดจากพริกขี้หนูแห้ง รสเค็มเล็กน้อยจากปลาแร่และกะปิ มีกลิ่นหอมจากมะแขว่น (มะแขว่น) ลาบม้งมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ ลาบดิบ และลาบสุก ซึ่งรับประทานกับผักพื้นบ้านต่างๆ ส่วนทางด้านความเชื่อที่เกี่ยวกับลาบ ชาวม้งมีความเชื่อคล้ายกับชาวล้านนา เชื่อว่า การรับประทานลาบจะนำพาโชคลาภ และถือว่าเป็นการเอาฤกษ์เอาชัย ชาวม้งจึงถือว่าลาบเป็นอาหารที่ดีเลิศ เหมาะสมที่จะนำมาใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีม้งประจำปีและเลี้ยงลูกหลานและแขกผู้มาร่วมงาน

นอกจากลาบเม็งยังมีแกงอ่อมไก่ ชาวเม็งนิยมรับประทานไก่ตามผีปู่ย่าของตน ซึ่งหมายถึง ลูกเม็งทุกคนรับประทานเนื้อไก่ตามแบบผีปู่ย่า เชื่อว่า จะนำพาความเจริญก้าวหน้ามาสู่ลูกหลานที่ปฏิบัติ ตามจนชาวล้านนาเรียกชาวเม็งว่า ผีเม็งกินไก่ แกงอ่อมไก่ของชาวเม็งคล้ายกับแกงอ่อมของชาวล้านนา ซึ่งความแตกต่างนั้น คือ ชาวเม็งนิยมใช้ไก่เป็นส่วนประกอบประเภทเนื้อในการปรุงแกงอ่อม และใช้ยอดอ่อนใบเล็บครุฑเพิ่มกลิ่นและรสชาติของแกงอ่อม ส่วนรสชาติคล้ายกับแกงอ่อมของชาวล้านนาทุกประการ ในด้านความเชื่อ ชาวเม็งมีความเชื่อเหมือนกับชาวล้านนา ที่ว่าเมื่อประกอบอาหารคาวประเภทลาบแล้ว ต้องประกอบอาหารคาวจำพวกแกงอ่อมควบคู่กัน เพราะเชื่อว่าชื่อของแกงอ่อม สามารถอ่อมโชคอ่อมลาภให้คงอยู่ต่อไป ชาวเม็งจึงนิยมจัดลาบและแกงอ่อมไก่เพื่อประกอบพิธีฟ้อนผีปู่ย่ากินข้าวและเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงาน ลาบและแกงอ่อมไก่จึงเป็นอาหารคาวที่มีความเป็นสิริมงคล ซึ่งตรงกับสนั่น เข้มราช (2548) เกี่ยวกับเครื่องบวงสรวงที่ใช้ในประเพณีฟ้อนผีเม็ง การฟ้อนผีเม็งนั้นมีการจัดเตรียมเครื่องบวงสรวงหลายอย่าง เครื่องบวงสรวงนั้น มีทั้งอาหารคาว อาหารหวานและผลไม้ ลาบและแกงอ่อม จัดเป็นอาหารคาวประเภทหนึ่งซึ่งเชื่อว่าผีปู่ย่าชื่นชอบ เมื่อมีการประกอบพิธีฟ้อนผีเม็งประจำปี ชาวเม็งจึงจัดเตรียมลาบและแกงอ่อมเป็นส่วนหนึ่งของเครื่องบวงสรวง นอกจากนี้ สมนึก ชัชวาลและบานจิตร สายรอกำ (2547) ที่ศึกษาเรื่อง ภูมิปัญญาเกษตรกรพื้นบ้านล้านนา จากการศึกษาพบว่า อาหารที่ชาวชุมชนน้ำเกีฮ่น กิ่งอำเภอภูเพียง จังหวัดน่าน นิยมประกอบขึ้นในโอกาสพิเศษ เช่น พิธีบวช พิธีขึ้นบ้านใหม่ และพิธีปลุกนา นิยมประกอบอาหารประเภทลาบ สาเหตุเพราะชื่อของอาหารที่ชาวบ้านถือว่ามีความเป็นสิริมงคล หากได้รับประทานจะเกิดโชคลาภแก่ผู้รับประทาน

สำหรับไก่นึ่งเม็ง เป็นอาหารคาวประเภทหนึ่งที่จัดเตรียมไว้เพื่อการประกอบพิธีฟ้อนผีเม็ง และประกอบพิธีการทำนายไก่ ไก่นึ่งเม็งมีลักษณะอาหาร ดังนี้ มีรสเค็มจากเกลือ นอกจากนี้มีกลิ่นหอมจากตะไคร้และขมิ้น การใช้ไก่เป็นเครื่องบวงสรวงในการฟ้อนผีเม็งนั้น เป็นที่น่าสังเกตว่า ชาวเม็งมีความเชื่อในเรื่องชะตาชีวิต และคำทำนายต่างๆ เหมือนกับคนไทยในภาคอื่นๆ แสดงออกมาได้จากการทำนายไก่ จะสังเกตจากลักษณะของไก่นึ่ง เช่น หากเล็บของไก่งอเข้าหากันทั้งหมด แสดงว่าลูกหลานรักและสามัคคีกันดีหรือผู้ทำนายใช้ไม้ไผ่ขนาดเล็กคว้านตาไก่นึ่งทั้งสองข้างออก แล้วดูโพรงของดวงตาไก่ หากโพรงดวงตาของไก่ไม่มีเชื้อวางอยู่ แสดงว่าการเดินทางไปค้าขายจะประสบความสำเร็จไม่มีอุปสรรคใดๆ สอดคล้องกับเอกสารของ กรวรรณ ชิวสันต์ และ ธิตินัดดา จินาจันทร์ (2546) ได้สรุปถึง การฟ้อนผีเม็ง ไว้ดังนี้ ผีเม็งเป็นผีของชาวเม็ง (มอญ) ที่สืบทอดเป็นตระกูล โดยผ่านสายลูกผู้หญิงเป็นหลัก การฟ้อนผีเม็งนั้นเป็นการฟ้อนเพื่อการสังเวद्यฝักรพบุรุษ ซึ่งทางเจ้าของผีจะต้องเอาใจใส่และเลี้ยงดูฝักรพบุรุษของ ตนเองให้ดี หากทำให้ผีอดอยากก็จะเป็นการทำฝักรพบุรุษ กลายเป็นผีกะ (ตะกละ) ดังนั้นในแต่ละปีจะมีการเลี้ยงฝักรพบุรุษ หากปีใดไม่มีการ

เพื่อนก็จะเลี้ยงผีบรรพบุรุษด้วยอาหารและเครื่องสังเวยต่างๆที่คล้ายกับการเพื่อน เช่น หมู ไก่ต้ม เหล้า ข้าวต้มหัวอก ขมนน้ำอ้อย มะพร้าวและกล้วยน้ำว้า เป็นต้น

ส่วนอาหารบางประเภท ประกอบขึ้นจากลักษณะของการประกอบอาชีพดั้งเดิมของชาวเมือง เช่น ข้าวหิมี่ของชาวเมือง บ้านช้างม่วย ซึ่งแต่เดิมประกอบอาชีพบีบเส้นขนมจีนขาย เมื่อมีการประกอบพิธีการเพื่อนผีเมืองขึ้นในหมู่บ้านจึงมีการนำเอาเส้นขนมจีนมาประกอบเป็นข้าวหิมี่ เพื่อใช้ประกอบพิธีการเพื่อนผีปู่ย่ากินข้าว รวมทั้งการนำมาเลี้ยงรับรองแขกผู้มาร่วมงาน นอกจากนี้ยังมีความเชื่ออีกว่า หากได้รับประทานข้าวหิมี่ ถือเป็นการสืบสานตระกูลผีเมืองให้คงอยู่สืบไป นอกจากข้าวหิมี่แล้ว การศึกษายังพบอาหารประเภทข้าฝักกาดอง ซึ่งนิยมประกอบขึ้นในหมู่บ้านเมืองชัยมงคล เพราะแต่เดิมนั้นชาวเมืองบ้านชัยมงคลมีอาชีพดองฝักกาดขาย เมื่อมีการประกอบพิธีการเพื่อนผีเมืองขึ้นภายในหมู่บ้านจึงมีการนำฝักกาดดองมาปรุงเป็นอาหารคาวเพื่อถวายผีปู่ย่าและเลี้ยงแขกผู้มาร่วมงาน นอกจากอาหารที่ประกอบขึ้นจากลักษณะอาชีพดั้งเดิมของชาวเมืองแล้ว การศึกษายังพบความเชื่อเกี่ยวกับการนำเอาต้นกล้วยมาใช้แทนสัตว์จำพวกควาย แล้วนำมาประกอบอาหารประเภทข้าหยวก ซึ่งชาวเมืองบ้านช้างม่วยและบ้านชัยมงคล นิยมเรียกว่าข้าหัวควาย วัตถุประสงค์ของการประกอบอาหารชนิดนี้คือ การเชื่อว่า การตัดต้นกล้วยกลางประจำพิธีคือการฆ่าควายเพื่อเช่นสังเวยผีปู่ย่า แล้วจึงนำหยวกกล้วยดิบมาประกอบอาหารเพื่อถวายผีปู่ย่าและให้ลูกหลานทุกคนรับประทาน ถือเป็นอาหารที่สามารถลดบันดาลให้เกิดความเป็นสิริมงคล

นอกจากอาหารคาวที่ใช้ประกอบพิธีการเพื่อนผีเมืองแล้วยังมีอาหารหวาน เช่น ขนมแดง ขนมขาวและ ขนมเต่า ขนมทั้ง 3 ชนิดนี้ เป็นขนมประเภททอด ซึ่งมีส่วนผสมจากแป้งข้าวเหนียว น้ำอ้อยและเกลือ ในด้านความเชื่อนั้น ชาวเมืองเชื่อว่า ขนมทั้ง 3 ชนิด ใช้แทนเงินตราในสมัยโบราณและเป็นสัญลักษณ์ของการมีอายุยืนของผีปู่ย่า นอกจากขนมประเภททอดแล้วยังมีขนมเทียนเมือง ซึ่งเป็นขนมที่มีส่วนผสมจาก แป้งข้าวเหนียวและน้ำอ้อยที่ละลายน้ำร้อนรอให้เย็น จากนั้นนำไปนวดให้เข้ากันแล้วจึงนำมาห่อด้วยใบตองและนำไปนึ่ง ส่วนขนมประเภทเชื่อมนั้นพบว่ามีเพียงกล้วยหยิก ซึ่งคำว่าหยิกนั้นชาวเมืองใช้เรียกการถนอมอาหาร โดยวิธีการเชื่อม ซึ่งความแตกต่างของกล้วยหยิกของชาวเมืองและกล้วยเชื่อมของภาคกลางคือ การหยิก (เชื่อม) กล้วยของชาวเมืองใช้น้ำอ้อย ส่วนภาคกลางนิยมเชื่อมกล้วยด้วยน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลปีบ นอกจากนี้ยังพบขนมข้าวตอกเต็ก (ข้าวตอกแก้วผสมน้ำอ้อย) ข้าวตอกเต็กเป็นขนมที่ใช้ประกอบพิธีการเพื่อนผีเมือง มีลักษณะคล้ายกับข้าวตอกภาคกลาง ซึ่งทำจากข้าวตอกเช่นกัน แต่มีความแตกต่างกันที่ขนมข้าวตอกเต็ก ใช้น้ำอ้อย การจัดเตรียมขนมหวานเพื่อประกอบพิธีการเพื่อนผีเมืองของชาวเมืองในตำบลช้างม่วยและตำบลช้างคลาน มีลักษณะคล้ายกันทุกชั้นตอนสอดคล้องกับสนั่น เข้มราช (2548) ได้สรุปเกี่ยวกับ เครื่อง บวงสรวงที่ใช้ในประเพณีเพื่อนผีเมือง ไว้ดังนี้ ประเพณีการเพื่อนผีเมืองเป็น

ประเพณีที่ได้รับอิทธิพลมาจาก ชาวเม็ง (มอญโบราณ) การฟ้อนผีเม็งเป็นประเพณี ที่เกี่ยวข้องกับจิตวิญญาณของชาวล้านนา มีพื้นฐานทางความเชื่อ เรื่อง ผีบรรพบุรุษที่คอยปกป้องรักษาลูกหลาน ให้อยู่เย็นเป็นสุข การฟ้อนผีเม็งนั้นมีการจัดเตรียมเครื่องบวงสรวง เพื่อให้ผีบรรพบุรุษ ซึ่งแต่ละหมู่บ้านจะมีความแตกต่างกันออกไป สามารถสรุปโดยรวม เช่น อาหาร ได้แก่ กล้วยห้าแหว่ง 1 ตัว (ดิบ) หมู 10 ตัว (ดิบ) ไก่ต้มสุก 16 ตัว ไข่ต้ม 32 ฟอง ลาบเมือง 1 หม้อ แกงอ่อม 1 หม้อ เนื้อย่าง 5 กิโลกรัม และไส้อ้ว 5 กิโลกรัม ส่วนอาหารหวาน ได้แก่ ขนมขาว ขนมแดงและผลไม้ต่างๆ ได้แก่ มะพร้าวน้ำหอม 1 ทะลาย กล้วย 1 เครือ นอกจากนี้ยังมี หมากพลู บุหรี่ อย่างละ 1,000 คำและเหล้าแดง เหล้าขาว อย่างละ 10 ขวด อาหารเหล่านี้ จัดเตรียมไว้เป็นเครื่องบวงสรวงแก่ ผีบรรพบุรุษ

ส่วนผลไม้ที่ใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีของชาวเม็ง บ้านเม็งช้างม้อยและบ้านเม็งชัยมงคลพบว่า มีลักษณะการนำไปใช้คล้ายกัน คือ นิยมปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ จัดลงถ้วยผี ถวายผีปู้ย่า ซึ่งผลไม้ประกอบด้วย มะม่วงสุก ขนุนสุก เนื้อมะพร้าวหั่น สับปะรดและกล้วยน้ำว้า ส่วนที่สองคือการนำผลไม้มาล้างให้สะอาดนำมาจัดใส่ภาชนะเพื่อการถวายผีปู้ย่า โดยไม่มีการปอกเปลือก ซึ่งผลไม้ที่ใช้คือ กล้วยหอม กล้วยน้ำว้า มะม่วงสุก มะพร้าวน้ำหอมและสับปะรด จากการศึกษายังพบความเชื่อที่เกี่ยวกับผลไม้ที่ใช้ประกอบพิธีการฟ้อนผีเม็ง ตัวอย่างเช่น กล้วยน้ำว้า ชาวเม็งมีความเชื่อว่า คือความอุดมสมบูรณ์ สาเหตุเพราะ กล้วยน้ำว้าเจริญงอกงามได้ทุกที่ นอกจากอาหารคาวอาหารหวานและผลไม้ ยังพบอาหารคบเคี้ยวประเภทเมี่ยง จากการสัมภาษณ์พบว่าเมี่ยง คือ พันธุ์ไม้ชนิดหนึ่งตระกูลเดียวกับชา นิยมนำใบเมี่ยงมาหมักดองให้ได้ที แล้วจึงนำมารับประทาน เมี่ยงมีอยู่ 2 ลักษณะ คือ เมี่ยงส้มและเมี่ยงหวาน นอกจากนี้ยังพบว่าอาชีพค้าเมี่ยงเป็นอาชีพดั้งเดิมของชาวเม็งบ้านช้างม้อยและชาวเม็งบ้านชัยมงคล แต่ปัจจุบันสูญหายไปจากท้องถิ่นแล้ว

จากการสังเกตการฟ้อนผีเม็งแต่ละครั้ง มีผู้ประกอบพิธีหรือที่ชาวเม็งเรียกว่า ตั้ง (หัวหน้าผู้ประกอบพิธี) และผู้ช่วยตั้ง ซึ่งผู้เป็นตั้งเป็นผู้ดำเนินการควบคุมการประกอบอาหาร เพื่อใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีเม็ง การทำงานจัดให้มีการแบ่งงานอย่างชัดเจน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การปรุงอาหาร และการจัดเสิร์ฟอาหาร เพื่อให้การประกอบอาหารถูกต้องตามกฎระเบียบที่มีมาแต่โบราณ และทำให้เจ้าภาพเกิดความสบายใจเกี่ยวกับความถูกต้องในการประกอบอาหารเพื่อใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีเม็ง ส่วนการมีส่วนร่วมในการปรุงอาหารของคนในชุมชนส่วนมากจะเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย และเป็นผู้สูงอายุมากกว่าวัยรุ่น สาเหตุเพราะไม่มีการสร้างความตระหนักถึงคุณค่าของอาหารที่ใช้ในพิธีการฟ้อนผีเม็งให้แก่วัยรุ่น

ข้อดีของการจัดฟ็อนผีเม็ง คือ การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างญาติพี่น้องในตระกูล และเป็นการสร้างความสัมพันธ์ของชาวเม็งในชุมชนให้เกิดความสามัคคี

ข้อเสียของการจัดฟ็อนผีเม็ง คือการใช้งบประมาณจำนวนมากในแต่ละครั้งซึ่งจะใช้เงินประมาณ 40,000 - 50,000 บาทต่อการประกอบพิธีแต่ละครั้งซึ่งเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้การประกอบพิธีฟ็อนผีเม็งลดน้อยลงไปในปัจจุบัน

ข้อเสนอแนะ

การนำผลการศึกษาไปใช้

สำหรับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

1. หน่วยงานภายในท้องถิ่นควรมีการประชาสัมพันธ์ด้านการท่องเที่ยวหมู่บ้านเม็ง (มอญโบราณ)
2. สถาบันการศึกษา ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ควรจัดหลักสูตรภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับวิถีชีวิตและความเชื่อของชาวเม็ง ซึ่งเป็นชุมชนใหญ่ มีประเพณีที่สืบทอดมานาน
3. สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดเชียงใหม่ ควรเชิดชูและมอบรางวัลแก่ชุมชนเพื่อเป็นกำลังใจในการอนุรักษ์สืบสานประเพณีฟ็อนผีเม็งของชาวเม็ง

การศึกษาในครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษาหาตำรับอาหารมาตรฐานที่ใช้ในการฟ็อนผีเม็งของชาวเม็งบ้านช้างม้อย ตำบลช้างม้อยและบ้านชัยมงคล ตำบลช้างคลาน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ รวมทั้งอาหารของชาวเม็งในแหล่งอื่น
2. ควรมีการศึกษาแบบมีส่วนร่วมของคนเม็งรุ่นใหม่ในการเรียนรู้ สืบต่อวัฒนธรรมอาหารของคนเม็งโดยใช้การออกแบบทางโภชนาการที่มีผลจากวัฒนธรรมตามผลการศึกษาของ Jaffery Sobal (1998)
3. ควรศึกษาความคิดเห็นของคนเม็งรุ่นใหม่ต่อการฟ็อนผีเม็ง เพื่อการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสม