

ขนม เพศสภาพ การพอนผี และพิธีกรรม : กรณีศึกษา การพอนผีในจังหวัดเชียงใหม่ Lanna desserts and Gender : a Case Study of Kalok Dance in Chiang Mai

สุนทร คำยอด¹

บทคัดย่อ

บทความนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาขนมกับพิธีกรรมการพอนผีแบบเชียงใหม่ ทั้ง 3 ประเภท ได้แก่ การพอนผีปาน ผีมด และผีเหม้ง ซึ่งการนับถือผีทั้งสามชนิดเป็นอิทธิพลทางความเชื่อของชาติพันธุ์มอญ เป็นสิ่งที่แสดงอำนาจของผู้หญิงในตระกูล ที่ผูกขาดองค์ความรู้ด้านการเรอ ดังนั้นการพอนผีจึงมีขนมเป็นเครื่องสังเวยที่สำคัญ จำนวนของขนมจะสัมพันธ์กับความซับซ้อนของพิธีกรรม ขนมในการพอนผีสะท้อนความมั่นคงทางอาหาร และความคาดหวังเรื่องความมั่งคั่งของคนในตระกูล

คำสำคัญ : ขนมในพิธีพอนผี การพอนผีในจังหวัดเชียงใหม่

Abstract

This article aims to study Lanna traditional desserts used as offerings to worship spirits in a dance ritual called “Kalok Dance”. The study focuses only on the dancing style performed particularly in Chiang Mai province. This ritual consists of 3 type of “Fon” or dances to worship three different spirits which are Phee Phan, Phee Mod, and Phee Meng. The belief in these three spirits is considered an influence of Mon culture. The power of female in a family is portrayed through their monopoly of culinary knowledge and skills in making desserts which are considered an important part of the ritual. The number of desserts is related to the complexity of the ritual. The deserted presented in Kalok Dance also reflect food stability and the expectation for family prosperity.

Keywords : desserts, dancing ritual, Kalok Dance, gender relation, Lanna belief

บทนำ

ชาวล้านนาเรียก “ขนม” ว่า “เข้าหนม” หมายถึง ของกินที่มีใช้กับข้าว มักปรุงด้วยแป้ง มีหลายชนิด (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2547: 106) รูปศัพท์ได้สะท้อนส่วนประกอบที่สำคัญ คือจะใช้ข้าว

¹ อาจารย์กลุ่มวิชาภาษาไทยและภาษาตะวันออก คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้
Email: sunthorn080@gmail.com

เป็นหลัก เนื่องจากวัฒนธรรมการบริโภคของชาวล้านนาเน้นการบริโภคข้าวเหนียวกับอาหาร ไม่นิยมทานขนมเนื่องจากขนมเป็นอาหารพิเศษนิยมทำในเทศกาล ขนมในสังคมล้านนานั้นอาจถือได้ว่าเป็นของฟุ่มเฟือยประการหนึ่ง เนื่องจากส่วนมากจะนำข้าวเหนียวมาแปรรูปให้เป็นแป้ง ต้องอาศัยทั้งแรงงานคนและเวลา ดังนั้นระยะเวลาที่เหมาะสมที่สุดคือเทศกาลหรือพิธีกรรม เพราะมีทั้งวัตถุดิบและแรงงานอย่างล้นเหลือ ขนมของชาวล้านนานั้นเป็นสิ่งที่ผูกพันกับภาคการเกษตรที่เน้นการผลิตข้าว จากการสังเกตพบว่าการฟ้อนผีของชาวเชียงใหม่มีขนมเป็นเครื่องประกอบพิธีกรรมจำนวนมาก อาจกล่าวได้ว่าการฟ้อนผีเป็นพิธีกรรมที่ริ่ดส่วนเกินจากทรัพยากรจากภาคการเกษตรของกลุ่มคนที่ร่วมพิธีบรรพบุรุษเดียวกัน เพราะจะทำให้มีความพร้อมโดยระดมทรัพยากรทุกอย่างจากคนในตระกูลเดียวกัน ทั้งแรงงาน ปังจ๋าย และสิ่งของในพิธีกรรม ปรากฏการณ์ดังกล่าวสะท้อนอย่างชัดเจนผ่าน “พิธีฟ้อนผี” และขนมที่ใช้ในการประกอบพิธีกรรมดังกล่าวมีนัยะในการสื่อความหมายที่น่าสนใจ ผู้เขียนพยายามค้นหาวินัยขนมในวิถีล้านนา เพื่อให้เข้าใจบริบทของสังคม โดยเฉพาะประเด็นเรื่องเพศสภาพ โดยมีรายละเอียดดังนี้

การบริโภคขนมของคนล้านนา

ดังที่ได้กล่าวไว้ข้างต้นว่า ชาวล้านนาในอดีตรับประทานขนมเฉพาะในโอกาสพิเศษเท่านั้น โดยเฉพาะช่วงเทศกาล ข้อจำกัดนี้จะยกเว้นชนชั้นสูงในสังคมล้านนาคือชนชั้น “มูลนาย” และ “เจ้านาย” ที่มีทาสคอยปรนนิบัติรับใช้จะมีทาสทำหน้าที่ปรุงขนมให้แก่ทนายโดยเฉพาะหลักฐานที่ชัดเจนคือ คดีไฟไหม้ที่เกิดขึ้นเมื่อ พ.ศ. 2086 ซึ่งตรงกับ รัชสมัยของท้าวชาย กษัตริย์พระองค์ที่ 13 ในราชวงศ์มังราย (สรสวดี อ่องสกุล, 2557: 80-81) ได้มีคำตัดสินของ “เจ้าไทย” ที่ได้ “ลงกวาน” คือการตัดสินคดีความของยาม่าน ซึ่งเป็น “ข้าต้มจิ้นเข้าหนม รักษาไฟโปรด” ของขุนนางชื่อ “ล่ำมหลวงสี” (วินัย พงศรีเพียร, 2548: 133-134) จากคดีความดังกล่าวทำให้เห็นถึง ธรรมเนียมการทำขนมของชาวล้านนาเมื่อ 474 ปีที่ผ่านมา ใช้กระบวนการทำให้ขนมสุกด้วยการ “ต้มและจิ้น” หมายถึง การต้มและการทอดให้ขนมสุกและสิ่งที่นำมาต้มและทอดก็คือแป้งที่ได้จากข้าวนั่นเอง นอกจากนี้ยังเห็นสภาพความเป็นอยู่ของชนชั้นสูงที่มีครัว ข้าทาสรับใช้ทั้งด้านอาหารหวานและอาหารคาว

จาเนียรกาลผ่านพ้นในยุคที่ชาวต่างชาติได้เข้ามาสู่ล้านนาได้ บันทึกพฤติกรรมการบริโภคประจำวันของชาวล้านนาที่รับประทานเพียงข้าวและกับเท่านั้น แม้ชนชั้นสูงบางคนก็ไม่ได้รับประทานอาหารอย่างหรูหราแต่อย่างใด ดังจะเห็นได้จากบันทึกของ Carl Bock นักธรรมชาติวิทยาได้เข้ามาสำรวจหัวเมืองล้านนาเมื่อ พ.ศ. 2424 ได้บันทึกไว้ใน elephants : the narrative of a journey of exploration through upper Siam and Lao ข้อความที่ยกมานั้นคือคำถามที่ Carl Bock ถามเจ้าเมืองท้องถิ่น ว่า “เจ้าราชสีห์” เจ้าไม่กินไก่หรือไขสดที่ราคาถูกบ้างเลยหรือ เจ้าราชสีห์หัวเราะตอบว่า บางครั้งก็กินเหมือนกันราว ๆ เดือนละครั้ง (เสฐียร พันธงชัย, 2550: 281) คำสอนพระสงฆ์ที่จาริกบิณฑบาต ได้กล่าวถึงสิ่งที่ชาวล้านนามักรับประทานหลังมื้ออาหารของชาวล้านนาอาจเป็นผลไม้ ดังข้อความตอนหนึ่ง ใน โอวาทานุสาสนี ซึ่งเป็นคำสอนพระสงฆ์ในอดีตของราชครูสวนดอกเมื่อ พ.ศ. 2377 กล่าวว่า “อย่าฉันทกล้วยอ้อย หมากพร้าวหมากตาล แดงเต้าเข้าป้าง ลูกเดือย ลูกส้ม ลูกหวาน อันบ่ควรฉันทคือเมื่อตวันซ่าย” ดังนั้นพฤติกรรมของ

ชาวล้านนาในอดีตจะรับประทานผลไม้หลังมื้ออาหาร ส่วนขนมใช้ในพิธีกรรม และเทศกาลเป็นหลัก จะเห็นได้จากบันทึกของ Lillian Johnson Curtis กล่าวถึงการใช้ขนมหวานถวายแด่พระสงฆ์ เพื่อให้ฝนตก เหตุการณ์ดังกล่าวเกิดขึ้นที่เมืองลำปางเมื่อ พ.ศ. 2411 ดังข้อความที่ว่า

“In the summer of 1898 the rains in the Lakawn province were light and varying, and a general failure of rice threatened. The populace were aroused, and much concern was felt, even by the wee children. Evidently the spirits were angry. Why? did not trouble the mind, but how to propitiate them did. The whole people set to work making sweetmeats to carry to the wats as offerings to the monks.”

(Lillian Johnson Curtis, 1903: 229)

นอกจากนี้ผู้เขียนคนดังกล่าวยังได้กล่าวถึงบรรยากาศในการขายขนมในงานบุญของชาวล้านนา แม้คำจะร้องเชิญชวนให้ซื้อขนม ดังข้อความที่ว่า “Groups of “yankee-like” market women were selling their fruits and sweetmeats, and all were gay and happy and chatty, though there was no boisterousness or noisy talk.” (Lillian Johnson Curtis, 1903: 208) จากสิ่งที่กล่าวมาข้างต้นจะเห็นได้ว่า การบริโภคขนมของชาวล้านนานั้นมีมานาน และกรรมวิธีที่สำคัญคือการทอดและการต้ม นอกจากนี้ขนมใช้บริโภคในพิธีกรรมหรืองานฉลองต่าง ๆ โดยผู้หญิงจะมีบทบาทสำคัญในฐานะผู้ผูกขาดความรู้เกี่ยวกับอาหาร

มหาชาติเวสสันดรชาดก ฉบับไม้แฉ่งเรียวแดง เป็นวรรณกรรมที่มีอายุไม่ต่ำกว่า 300 ปี (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2545) ได้กล่าวถึงขนมที่สำคัญ 2 ชนิด ได้แก่ ขนมกล้วย และขนมแดงกา ในนครกัณฑ์ ดังข้อความที่ว่า “ท่านทั้งหลายจงหื้อแปลงเข้าหนมกล้วย เข้าต้มอั่วชั้นยำ เข้าหนมแดงกาดำทั้งหลาย” (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2545: 410) นอกจากนี้ในกัณฑ์จุลพน ได้กล่าวถึงขนมแดงกาและน้ำตาลอ้อย ดังข้อความที่ว่า อันนางใจหวานถ้วนถี่ แปลงหื้อพี่พามา มีทั้งเข้าหนมแดงกาและเข้าก้อน น้ำอ้อยหวานชิตช้อยเชียงชิน (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2545: 153) จากข้อความข้างต้นแสดงให้เห็นว่าขนมของชาวล้านนาในอดีตนั้นมีจำนวนน้อย ต่างจากคร่าวสี่บของพระญาพรหมโวหารซึ่งเป็นกวีในราชสำนักของพระเจ้ากวีโรรสสุริยวงศ์ (เจ้าชีวิตอ้าว) ระยะนั้นเชียงใหม่ได้รับอิทธิพลจากสยามในด้านต่าง ๆ วรรณกรรมเรื่องนี้กล่าวถึงขนมหลายชนิด ดังข้อความที่ว่า “เข้มนันสนกลอย บัวลอยเม็ดเล็ก เข้าตอกปั่นสุนงา เข้าหนมครก และสังขยา เข้าหนมแดงกา หัวจันชอย ทั้งน้ำอบหอม ตาลทรายแซ่ชั้ว เทलगแหวหีบชด” (อุดม รุ่งเรืองศรี, 2544) ต่อมาเจ้าสุริยวงศ์ (คำตัน สีโรรส) กวีในสมัยของเจ้าอินทวโรรสสุริยวงศ์ ได้แต่ง “นครกัณฑ์สมัย” หมายถึง มหาชาติยุคใหม่ เนื้อหาได้สะท้อน “ความเป็นสมัยใหม่ของล้านนา” ที่ได้ปะทะสังสรรค์กับคนชาติต่าง ๆ ได้กล่าวถึงขนมที่หลากหลายชนิดมากกว่าวรรณกรรมทุกเรื่องที่ผ่านมา

“มีทั้งของกินไพร่ แลของกินผู้ดี ขึ้นปลามีมวลมาก เข้าเหล้าหากเลือกสรร มีทั้งหัวมันแลหัวเผือก เข้าต้มเกลือกน้ำตาล เข้าวิดูจานน้ำอ้อย เข้าแคบอ้อยงาดำ เข้าเหนียงงาดำแลเข้าหนมเปียงเข้าหนมลูกหลานเหนียงกลมมน เข้าหนมคนน้ำพร้าว มีทั้งกล้วยคั่วแลกล้วยจัน มีทั้งเข้มนันมะม่วงเข้าหนมดั่งใส่งาดำ เข้าควบดำและขนมคอบ ฟ่องชายเข้าตอกเต็กน้ำตาล เจ็กขายขนมเปี้ยะหวาน

นึ่งใหม่ น้ำตาลใส่มันหมู มีทั้งขนมถ้วยฟูขาวม่วง เข้าหนมลอดช่องตัวใส เข้าหนมตะไลแล
เข้าหนมอั่ว ใส่ไส้ถั่วลิสงแบบดำ เข้าหนมนางคำจินใหม่ น้ำอ้อยใส่สีแดง เข้าหนมหม้อแกงเนื้อนุ่ม
สังขยามะพร้าวหนุ่มแลฝอยทอง ทองหยิบยongเหนื่อลาด ตามใจอยากซื้อกิน จันอับจันหลายสิ่ง
เจ๊กหาบวิ่งเที่ยวขาย”

(พระครูอุบลสีลภิตี, 2558: 374-375)

จากข้อความข้างต้นจะเห็นได้ว่าการบริโภคขนมของชาวล้านนานั้นเปลี่ยนแปลงไปตามยุค
สมัย ในอดีตขนมมีไม่หลากหลายชนิด ใช้วัตถุดิบเรียบง่าย เช่น แป้ง ถั่วและน้ำอ้อย(น้ำตาลอ้อย)
เมื่อได้ติดต่อกับกลุ่มคนต่าง ๆ โดยเฉพาะ ชาวยามและชาวจีน ทำให้ขนมมีจำนวนมากขึ้นและใช้
กรรมวิธีที่หลากหลายซับซ้อน โดยเฉพาะการใช้กะทิ ในการทำขนม เนื่องจากอาหารหรือขนมของ
ล้านนาในอดีตไม่นิยมใส่กะทิ แต่นิยมชูดมะพร้าวโรยหน้าขนม ดังนั้นสูตรการทำขนมของล้านนาจึง
เปลี่ยนแปลงไปเมื่อมีปฏิสัมพันธ์กับชาวต่างชาติ

ขนมล้านนาในปัจจุบันได้รับการพัฒนาทั้งกระบวนการและรูปแบบให้หลากหลายขึ้น
จนกลายเป็นสิ่งที่สามารถหาซื้อได้ในชีวิตประจำวัน ไม่ต้องรอช่วงเทศกาลเหมือนเช่นในอดีต วัตถุดิบ
ในการทำขนมสามารถหาซื้อได้ง่าย แป้งข้าวเหนียว ไม่ต้องตำเช่นในอดีตมีขายสำเร็จรูป ส่วนผสมที่
ให้ความหวานชนิดใหม่ที่ทดแทนน้ำตาลอ้อยที่นิยมใช้ในอดีต คือ น้ำตาลทราย จึงทำให้ขนมล้านนา
มีความหลากหลายขึ้น อาทิ ขนมกล้วย ขนมเกลือ ขนมหนมจ็อก(ขนมเทียน) ขนมชะละอ่อน(บาง
แห่งเรียกขนมศิลาอ่อน หรือขนมลาด) ขนมแดกงา ขนมต่ายลิ้ม(ขนมลิ้มกลืน) ขนมเทียน ขนมตาล
ขนมมันฝรั่ง(ขนมมันสำปะหลัง) ขนมลิ้นหมา ขนมวง ขนมกวนน้ำอ้อย ขนมแดงลาย(แดงไทย)
ข้าวควบ ข้าวหูก ข้าวเหนียวแดง) ขนมปาด(ขนมกวน) เป็นต้น นอกจากนี้ขนมล้านนายังเป็นสิ่งที่สร้าง
“ความเป็นล้านนา” (Lannaness) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ดังเช่นการจัดขึ้นโตกดินเนอร์ ที่ใน
สำหรับมีขนมอยู่ด้วย ในระยะหลังคนนอกได้รู้จักขนมล้านนาผ่านตลาดจำลองที่เรียกว่า “ภาคหมั่ว”
เพื่อสร้างบรรยากาศความเป็นล้านนาควบคู่กับอาหาร และดนตรีพื้นเมือง จากสิ่งที่กล่าวมาทั้งหมด
จะเห็นได้ว่าขนมสามารถบอกเล่าสังคมล้านนาได้เป็นอย่างดี นอกจากนี้วรรณกรรมยังเป็นเครื่อง
บันทึกชนิดขนมไว้เป็นประจักษ์พยาน และขนมหลายชนิดที่ได้กล่าวไว้ข้างต้น ได้เป็นส่วนหนึ่งใน
พิธีพืชน์ของชาวเชียงใหม่ ดังจะกล่าวถึงการพืชน์กับสังคมล้านนาเป็นประเด็นถัดไปเพื่อโยย
ให้เห็นถึงพัฒนาการทางสังคมอย่างดียาว โดยอาศัยขนมในการบอกเล่า ดังนี้

การพืชน์กับวัฒนธรรมล้านนา

การพืชน์เป็นพิธีกรรมที่สำคัญในตระกูล ถือได้ว่าเป็นประติษฐานกรรมทางสังคมภายใต้
วัฒนธรรมชาวนา เป็นเครื่องมือเพื่อควบคุมกำลังคนภายใต้อุดมการณ์ “ผู้อาวุโส” นอกจากนี้
ชุดความรู้เรื่อง “ผีป่วน” ยังใช้ควบคุมพฤติกรรมของคนในตระกูลเนื่องจากสภาพภูมิศาสตร์ของ
ล้านนาที่เป็นรัฐในหุบเขา และเต็มไปด้วยป่าไม้ การถางป่าเพื่อเป็นนาจึงเป็นเรื่องที่ทำได้ยาก
เนื่องจากเทคโนโลยีมีจำกัด ดังนั้นพื้นที่ในการเพาะปลูกจึงเป็นสิ่งที่หายากและพึงหวงแหน ดังนั้น
“ผีป่วน” คือผีบรรพบุรุษของตระกูล เป็นเครื่องมือในการควบคุมความสัมพันธ์ระหว่างชายหญิง

เนื่องจากระบบการแต่งงานที่ฝ่ายชายต้องย้ายเข้ามาบ้านฝ่ายหญิง โดยอาศัยพิธีกรรมเพื่อเข้ามาเป็นสมาชิกของตระกูล คือ “ใส่ผี” คือการบวงสรวงผีปู่ย่าให้รับทราบการเข้ามาเป็นสมาชิกใหม่อีกนัยหนึ่งคือการแนะนำตัว “เขยใหม่” ให้แก่คนในตระกูลฝ่ายหญิงให้รู้จัก พ่อแม่ฝ่ายหญิงมีหน้าที่ต้องแบ่งพื้นที่นาให้แก่ลูกสาวและลูกเขยเพื่อทำกิน ด้วยข้อจำกัดดังกล่าวจึงนำมาเป็นเงื่อนไขในการสร้างระบบความสัมพันธ์ระหว่างหญิงชายในสังคมล้านนา ดังนั้นระบบความเชื่อเรื่องผีจึงถูกนำมาใช้ควบคุมอย่างเคร่งครัดเนื่องจากมีปัจจัยด้านการครอบครองที่ดิน “แก๊ผี” คือผู้นำของตระกูล มักเป็นหญิงที่มีอาวุโสสูงสุดที่เป็นผู้ดูแลผีปู่ย่า ซึ่งอำนาจของผู้หญิงล้านนาในตระกูลนั้นเป็นอำนาจที่ยึดโยงกับความเชื่อเรื่องผีบรรพบุรุษ การดำรงอยู่ของพิธีกรรมดังกล่าวต้องอาศัยวัฒนธรรมชาวนาที่มีการครองครองทรัพยากร และแรงงานเพื่อเป็นแรงขับเคลื่อนให้พิธีกรรมเกิดขึ้นและดำรงอยู่

การนับถือผีบรรพบุรุษของชาวล้านนานั้น จำแนกได้ 2 ลักษณะ คือ การนับถือผีปู่ย่าโดยทั่วไป และการนับถือผีปู่ย่าที่มีการร้ายรำ (ฟ้อนผี) การฟ้อนผี หรือ การรำผีเป็นอิทธิพลทางความเชื่อของชาวมอญที่ยังคงอยู่ ที่ผู้เขียนกล่าวเช่นนี้เนื่องจากการเปรียบเทียบรูปแบบพิธีกรรมของการฟ้อนผีของชาวล้านนา กับพิธีรำผีของชาวมอญในภาคกลางและภาคตะวันตกของประเทศไทย ที่คล้ายคลึงกัน จึงสามารถสรุปได้อย่างชัดเจนว่า การฟ้อนผีเป็นอิทธิพลความเชื่อของชาวมอญที่ยังคงอยู่ในล้านนา จากการสำรวจพิธีกรรมการฟ้อนผีในแอ่งเชียงใหม่และลำพูน พบว่ามีพิธีฟ้อนผีหลงเหลืออยู่มาก มีรูปแบบ และขั้นตอนในการประกอบพิธีกรรมที่มีความหลากหลาย ซับซ้อนเกินกว่าที่จะอธิบายได้อย่างย่อเย็บ หรือนำรูปแบบของพิธีกรรมในพื้นที่ใดพื้นที่หนึ่งมาอธิบาย เพราะจะเป็นการทำลายความหลากหลายของพิธีกรรม หากจะสรุปในภาพกว้างเพื่อให้ได้ชุดความรู้ที่เกี่ยวข้องกับความเชื่อเรื่องการฟ้อนผีในพื้นที่แอ่งเชียงใหม่และลำพูน โดยสามารถจำแนกการฟ้อนผีแบบได้ 3 ประเภท คือการฟ้อนผีป่าน การฟ้อนผีมด และการฟ้อนผีเม็ง โดยมีรายละเอียดดังนี้

การฟ้อน “ผีป่าน” ผู้เขียนสันนิษฐานว่าเป็นการฟ้อนผีที่เก่าแก่ที่สุด ป่าน หรือ ข้องไม่มีปุ่มนี้ถือเป็นเครื่องประกอบจังหวะที่สำคัญ ในพิธีกรรมจะใช้ป่านครอบหม้อดินเผา ตีด้วยไม้ไผ่จักเป็นซี่ ขณะตีต้องเปิดปิดป่านเพื่อกำกับจังหวะ ส่วนการฟ้อนผีมดนั้นมิพัฒนาการมาจากการฟ้อนผีป่าน จะมีขั้นตอนในการพิธีกรรมและเครื่องสังเวยซับซ้อนขึ้น อีกทั้งใช้ปีพาทย์บรรเลงขณะประกอบพิธีกรรม ส่วนผีเม็งนั้นเป็นการพิธีกรรมผีที่มีลำดับการพิธีกรรมที่มีขั้นตอนและรายละเอียดมากที่สุด การนับถือผีสามประเภทนี้กระจายทั่วไปทั้งจังหวัดเชียงใหม่และลำพูน เครื่องประกอบพิธีกรรมที่สำคัญคืออาหาร ดังจะเห็นได้จากบันทึกของ มิชชันนารี ชาวอเมริกันได้บรรยายเกี่ยวกับการฟ้อนผีในจังหวัดเชียงใหม่ได้อ่านน่าสนใจหนังสือชื่อ Siam and Laos : as seen by our American missionaries ได้บรรยายเกี่ยวกับการใช้อาหารและเครื่องดื่มในการฟ้อนผีที่เชียงใหม่เมื่อ ค.ศ.1884 (พ.ศ. 2427) ดังนี้

One ceremony which was originally peculiar to the Peguans (descendants of war-captives),but has been to a considerable extent adopted by the Laos, is observed at this season. All the family connections join in having a spirit festival. A booth is built; food and drink are provided in abundance for those who participate in

the ceremony; the booth is canopied with white muslin supported by light bamboo posts, and is open all around, with arches made of cocoanut-leaves; at one side of the booth is a space partially enclosed with gay screens, in which the offerings to the spirits are placed on a table. These offerings consist of food and drink, also clothing. From the centre of the canopy is suspended a white cotton sheet. The ceremony is a dance performed only by women, who enter the enclosure, and, after partaking freely of the food - these spirits have a special weakness for pork and whiskey - bury their faces in the suspended sheet mentioned above, waiting for the descent of the spirit. The dancers do not have to wait long for the entrance of the spirit, for the whiskey has made them very sensitive to the spirit-influence; when the spirit has entered the medium begins to sway her body to and fro and to gesticulate with the hands and arms, after the fashion of Laos dancing, to the music of a Laos orchestra. Laos music is appropriate to such an occasion, for it is a combination of agonizing sounds which for harshness cannot perhaps be excelled. The spirits seem to have thirsted for a year, for the fair dancers make frequent visits to the whiskey, and even affectionately take a bottle in each hand and dance around with them, never neglecting to administer to the insatiable thirst of the spirit. After attaining to an advanced stage of intoxication the dancers array themselves in the costumes provided for the spirits - usually articles of men's clothing - and, arming themselves with swords and spears, they stagger after intruders or acquaintances, who, if caught, must engage in the dance. This unseemly revelry continues from early morn until dark, the Laos band rendering the one favorite air without ceasing, except to take an occasional draught of the beverage sacred to the spirits.

(Mary Backus, 1884: 508-509)

เห็นได้ว่าการฟ้อนผีเป็นพิธีกรรมที่เกิดขึ้นจากความสัมพันธ์ระหว่างคนในตระกูลที่นับถือผีเดียวกัน โดยผู้หญิงจะเป็นผู้ดูแลสืบรพบุรุษ โดยจะเป็นกำลังสำคัญในพิธีไหว้ผี ดังจะเห็นได้จากเครื่องใช้และเครื่องสังเวย ที่มาจากทักษะในครัวเรือนของฝ่ายหญิง โดยผู้เขียนจะกล่าวถึงประเด็นนี้ อย่างละเอียดในหัวข้อถัดไป

เพศสภาพกับการฟ้อนผี

พิธีฟ้อนผีมีบทบาท และมีหน้าที่ต่อสังคม พิธีกรรมดังกล่าวเป็นการแสดงออกถึงความมีอำนาจของฝ่ายหญิง ในสังคมเนื่องจากผู้หญิงมักถูกควบคุมและจับตามองอย่างใกล้ชิด เพราะผู้หญิงต้องระมัดระวังตัวเพื่อไม่ให้ “ผิดผี” ลักษณะดังกล่าวเป็นการใช้ระบบความเชื่อเรื่องผีเข้ามาควบคุมความประพฤติของฝ่ายหญิง นอกจากนี้ฝ่ายหญิงยังต้องอยู่ในกรอบของสังคม ท่ามกลางคำสั่งสอน

ของบิดามารดา ภายใต้ระบบการแบ่งงานโดยอาศัยเพศภาวะเมื่อผู้หญิงออกรับเลี้ยงดูครอบครัวต้องเลี้ยงดูครอบครัวอย่างหนัก ดังนั้นวิถีชีวิตของผู้หญิงจึงเต็มไปด้วยการรอบคอบต่างๆ ที่สังคมสร้างขึ้น และความสัมพันธ์ดังกล่าวย่อมก่อให้เกิดความเครียดขึ้น ผู้หญิงล้านนาเป็นเพศที่ต้องทำงานหนักตลอดชีวิตโดยจารีตประเพณี ทุกเรื่องภายในครอบครัวล้วนแต่เป็นหน้าที่ของผู้หญิง (วิไล พานิชพันธ์, 2548) ดังนั้นสังคมจึงมีทางออกโดยใช้พิธีกรรมเพื่อปลดปล่อยและผ่อนคลายให้ความสัมพันธ์ระหว่างคนในสังคมดำรงต่อไปได้อย่างปกติ ระหว่างการประกอบพิธีกรรมฟ้อนผีผู้ชายเป็นเพียงแรงงาน คอยรับใช้และทำตามคำสั่งของผู้หญิงเท่านั้น ส่วนอำนาจในการดำเนินพิธีกรรม ผู้หญิงเป็นผู้ดำเนินการทั้งสิ้น ซึ่งภาวการณ์ดังกล่าวดำรงอยู่เพียงชั่วระยะเวลาหนึ่งเท่านั้น การฟ้อนผีจึงเป็นทางออกของผู้หญิงที่ต้องการผ่อนคลายความตึงเครียด หรือแสดงอำนาจของตน ท่ามกลางการกีดกันทางศาสนาของฝ่ายชาย อาจเรียกความเชื่อเรื่องผีว่าเป็นศาสนาของผู้หญิง ลักษณะดังกล่าวจะพบได้ในสังคมแบบ matrifocal หรือสังคมที่มีแม่เป็นศูนย์กลาง (ปราณี วงษ์เทศ, 2549) ผู้ชายแทบไม่มีบทบาทในพิธีฟ้อนผี นอกจากนี้ผู้หญิงที่เข้าร่วมพิธีจะดื่มเหล้า ฟ้อนรำ และโห่ร้อง ซึ่งในสภาวะปกติสังคมจะไม่ยอมรับพฤติกรรมเหล่านี้ อีกทั้งมีบทลงโทษทางสังคม แต่เมื่อปรากฏในรูปพิธีกรรมพฤติกรรมเหล่านี้เป็นเรื่องที่สังคมมองว่าปกติ สามารถยอมรับพฤติกรรมเหล่านั้นได้ ดังนั้นการฟ้อนผีจึงเป็นเครื่องมือที่ลดความตึงเครียดจากแรงกดดันที่มีอยู่ภายในสังคม และพฤติกรรมของผู้หญิงที่แสดงออกมาก็จะเป็นการต่อต้านสังคมรูปแบบหนึ่ง การฟ้อนผีจึงเป็นพิธีกรรมของผู้หญิง ดังนั้นอาหารและขนมจึงเป็นส่วนประกอบที่สำคัญในพิธีกรรม เนื่องจากเป็นทักษะที่ได้รับการพัฒนาอย่างเชี่ยวชาญจากระบบแบ่งงานกันทำระหว่างชายหญิงในวัฒนธรรมล้านนา ดังข้อค้นพบของ Ing-Britt Trankell ได้ศึกษา “วัฒนธรรมเรื่องอาหารของชาวลื้อเมืองยองในจังหวัดลำพูน” ซึ่งให้เห็นว่า อาหารไม่ได้จำกัดแค่เพียงมนุษย์หากแต่ยังสัมพันธ์และถูกผูกโยงเข้ากับธรรมชาติผีและสิ่งอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับศีลธรรมและศาสนา เช่น การเลี้ยงผีเป็นต้น นอกจากนี้บริเวณพื้นที่บ้าน (Domestic Space) อาหารยังแสดงให้เห็นถึงบทบาทของความสัมพันธ์ ระหว่างหญิงชาย (Gender) กับ “ระบบของอาหาร” ที่ผู้หญิงมีหน้าที่สัมพันธ์กับการใช้พื้นที่ภายในบ้าน ในขณะที่ผู้ชายจะเกี่ยวข้องกับการใช้พื้นที่นอกบ้านและการประกอบพิธีกรรมสำคัญ (นิชธิมา บุญเฉลียว, 2552: 15)

การฟ้อนผีสะท้อนอำนาจของผู้หญิง โดยที่มาของอำนาจนั้นมาจากการผูกขาดความรู้เกี่ยวกับปัจจัยการดำรงชีพ กล่าวคือสิ่งที่สังคมคาดหวังจากผู้หญิงคือการพึ่งพาด้านอาหาร เนื่องจากผู้หญิงได้รับการปลูกฝังความเป็นแม่ศรีเรือนจากผู้ลู่รุ่นแล้วรุ่นเล่า ซึ่งทักษะดังกล่าวเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิต ผู้หญิงชาวล้านนาต้องเรียนรู้ และฝึกหัดทำอาหารให้เชี่ยวชาญ ถือเป็นคุณสมบัติหนึ่งของ “แม่ศรีเรือนที่ดี” ดังนั้นกิจกรรมการทำอาหารจึงเป็นงานของฝ่ายหญิง พิธีฟ้อนผีเป็นพิธีกรรมที่เกี่ยวข้องกับอาหารตลอดทั้งพิธีกรรม ในพิธีกรรมจะเกี่ยวข้องกับการถวายหวานมากมายใช้สังเวยแก่ผีปู่ย่า

ขนมในพิธีกรรมการฟ้อนผีแบบเชียงใหม่

การฟ้อนผีแบบเชียงใหม่ทั้ง 3 ชนิด คือ ผีปาน ผีมด และผีเม็ง มีขนมที่ใช้ในพิธีกรรมทั้งหมด 9 ชนิด โดยจะกล่าวถึงส่วนประกอบ ขั้นตอนการทำขนม ตลอดจนการใช้ขนมชนิดนั้นในการ

ประกอบพิธีกรรม ดังนี้

ข้าวต้มก้นเหลียม คือ ขนมที่เป็นเอกลักษณ์ในการฟ้อนผีป่าน และฟ้อนผิมด ทำจากข้าวสารเหนียวแช่น้ำไว้หนึ่งคืน ไม่ใส่ไส้ห่อด้วยใบตองเป็นกรวย ใช้ดอกไม้ไม้มัดให้แน่นอีกครั้งด้วยรูปลักษณะดังกล่าวจึงเป็นที่มาของชื่อขนม ที่หมายถึงก้นแหลม นำไปต้มในน้ำเดือดให้สุกแล้วนำมาพักไว้ในขณะที่ต้มจะต้องต้มคู่กับ ใบตองเปล่าที่ขดคล้ายกับข้าวต้ม เรียกว่า “ชู” เชื่อว่าหากไม่ใส่ชูลงไปขนมจะไม่สุก ในพิธีฟ้อนผีป่านจะใช้ขนมชนิดนี้เป็นจำนวนมาก ใช้เข้านรอบปะรำฟ้อนผี เป็นเครื่องสังเวย และแจกผู้เข้าร่วมพิธี รับประทานกับมะพร้าวชูดหรือน้ำตาลถือว่า เป็นขนมมงคลบันดาลให้เกิดโชคลาภ

ข้าวจ่าน้ำอ้อย เป็นขนมที่ใช้ในพิธีฟ้อนผีเม็งในเขตอำเภอสารภี อำเภอดง จังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้ข้าวเหนียวนึ่งสุกผสมกับน้ำอ้อยเคี้ยว ตักใส่ถ้วยและรับประทานในขณะที่ฟ้อน “ผีโต” พิธีกรรมในขั้นตอนนี้ผู้รสองคนจะแต่งกายแบบชาวสยาม คือใส่โจงกระเบนและห่มสไบ ตักข้าวจ่าน้ำอ้อยป้อนคนเข้าร่วมพิธีกรรม

ขนมแผ่นเหล้า ใช้ในพิธีฟ้อนผิมดและผีเม็ง ขนมชนิดนี้ส่วนผสมประกอบและกรรมวิธีคล้ายกัน ต่างกันที่สีของขนม จะใช้แป้งข้าวเหนียว ผสมเกลือเล็กน้อย ผสมน้ำมันงาให้เหนียวนำมาปั้นเป็นแผ่นแบน ส่วนขนมแผ่นเหล้าแดงนั้นจะนวดด้วยน้ำตาลอ้อยนำมาเคี้ยวจนละลายทิ้งให้เย็น นวดกับแป้งข้าวเหนียวแล้วปั้นเป็นแผ่นแบนคลุกแป้งพักไว้ การทอดขนมชนิดนี้ต้องทำในประรำพิธีทอดด้วยน้ำมันท่วม ถือเป็นขนมที่ใช้เสวยหาย หากขณะทอดขนมฟู ถือว่าตระกูลนั้นจะรุ่งเรือง ขนมชนิดนี้เป็นสัญลักษณ์แทนเงินและทองใช้เป็นเครื่องสังเวยให้แก่ผีบรรพบุรุษ

ขนมเต่าเงินเต่าคำ เป็นที่ใช้ประกอบพิธีฟ้อนผีเม็งในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ โดยมีส่วนผสมคือแป้งข้าวเหนียว เกลือ และน้ำอ้อย น้ำแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำเล็กน้อยใส่เกลือ แล้วนวดให้เข้ากันแล้วปั้นเป็นรูปเต่า เรียกว่าเต่าเงินเนื่องจากมีสีขาว ส่วนเต่าคำ จะใช้น้ำอ้อยเคี้ยวให้เย็นแล้วผสมกับแป้งแล้วปั้นเป็นรูปเต่าที่มีสีน้ำตาล นำมาคลุกแป้งข้าวเหนียวแล้วนำไปทอดในน้ำมันให้สุกแล้วห่อด้วยใบตอง ในอดีตจะใช้เต่าจริงเป็นเครื่องสังเวย แต่ภายหลังใช้แป้งมาปั้นเป็นรูปเต่าแทนการไว้ผีบรรพบุรุษด้วยเต่า เป็นสัญลักษณ์ของการมีอายุยืน

ขนมข้าวตอกแตก ใช้ในพิธีฟ้อนผีเม็ง ขนมชนิดนี้มีส่วนผสมคือ ข้าวตอก นำข้าวเปลือกมาคั่วในหม้อดินที่ตั้งไฟให้ร้อนจัดเพื่อให้ข้าวเปลือกแตกออกจากเปลือก จากนั้นเคี้ยวน้ำอ้อยให้ละลายทิ้งไว้พออุ่น นำน้ำอ้อยมาผสมกับข้าวตอกแล้วปั้นให้เป็นก้อนพอติดคำ ซึ่งขั้นตอนนี้เรียกว่า “เด็ก” น้ำอ้อยจะแข็งตัวเมื่อขนมเย็นลง เชื่อว่าขนมชนิดนี้แทนทองคำ

ขนมเทียนเม็ง ใช้ในพิธีฟ้อนผีเม็ง ทำจากแป้งข้าวเหนียว ผสมน้ำอ้อยเคี้ยว และเกลือเล็กน้อย ไม่มีไส้ขนม นำมาห่อใบตองคล้ายข้าวต้มมัดแต่ขนาดเล็กกว่า นำไปนึ่งให้สุก รสชาติของขนมนี้มีรสชาติดีหวานหอม จากส่วนผสมของน้ำอ้อยซึ่งนำไปเคี้ยวและเติมเกลือลงไปเล็กน้อยเชื่อว่ากินแล้วให้โชคลาภ ขณะประกอบพิธีกรรมจะใช้ขนมเทียนเม็งอยู่ตรงกลางประคบด้วยขนมแผ่นเหล้าขาวและแดงสองด้าน

ขนมลูกหลาน ใช้ในพิธีฟ้อนผิมดและผีเม็ง ทำจากแป้งข้าวเหนียวผสมน้ำแล้วนวดให้เหนียวนำไปปั้นขนาดเล็กพอติดคำนำไปต้มในน้ำเดือดพอขนมลอยตัวจึงตักใส่น้ำเย็น พอเย็นตัวตักขึ้นสะเด็ด

น้ำนำมาคลุกกับมะพร้าวขูดฝอยนำไปผัดกับน้ำตาลจนเหนียวพอดี บางแห่งคลุกด้วยน้ำอ้อยเคี้ยว
ขนมหมมกนเม็ง ใช้ในพิธีพืชนผีมะแม้ง ขนมชนิดนี้ทำจากแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน น้ำตาลและกะทิ
ลักษณะคล้ายขนมกะละแม ก่อนจะทำขนมชนิดนี้ต้องเซ่นสังเวยผีประจำเตาไฟที่เรียกว่า “ผีปู่ดา
ย่าดาก่อน” ขนมชนิดนี้ทำยาก จะกวนขนมชนิดนี้ในกระทะใบบัว และรับประทานแนมกับ
หอมเจียว ใช้เลี้ยงคนที่มาร่วมงาน ไม่ใช่เป็นเครื่องสังเวย

ขนมกล้วยหยิก ใช้ในพิธีพืชนผีมะแม้ง คำว่า “หยิก” ใช้เรียกการถนอมอาหารประเภทเชื่อม
จะใช้น้ำอ้อยเป็นในการเชื่อมกล้วย การเตรียมกล้วยเพื่อเชื่อมนั้นต้องปอกเปลือกกล้วยออก แขน้ำปูน
ใสประมาณ 2 ชั่วโมง แล้วจึงนำไปเชื่อมกับน้ำอ้อยที่ผสมน้ำเปล่า เคี้ยวจนได้ที่กล้วยจะมีสีแดงซึ่ง
ได้จากการเคี่ยวน้ำอ้อยเป็นเงางามถือว่าเป็นขนมที่แทนทองคำ

การทำขนมที่ใช้ในพิธีนี้จะทำในวันก่อนวันงาน 1 วัน ในภาษาล้านนาเรียกว่า “วันดา” ฝ่าย
ชายจะสร้างประรำพิธี เป็นประรำชั่วคราว และต้องรื้อทันทีเมื่อประกอบพิธีเสร็จสิ้น เมื่อสร้างประรำ
เสร็จจะเริ่มทำขนม ขนมทุกชนิดจะต้องทำใน ประรำที่สร้างขึ้นเท่านั้น โดยผู้หญิงในตระกูล
จะช่วยกันและอยู่ภายใต้การควบคุมของ “แม่ตั้ง” หมายถึงผู้หญิงผู้สูงอายุที่ทำหน้าที่ในการควบคุม
พิธีกรรมทั้งหมด ซึ่งตรงกับคำว่า “โต้ง” ในภาษามอญ ลักษณะดังกล่าวได้สะท้อนการแบ่งงานกัน
ทำของชายและหญิงอย่างชัดเจน ภายในประรำเป็นที่สถิตของผิงจึงถือว่าเป็นสถานที่ศักดิ์สิทธิ์และ
บริสุทธิ์ ผู้ชายนอกตระกูลหรือผู้หญิงที่มีประจำเดือนห้ามเข้ามาในประรำ ห้ามร่วมทำขนม จะเริ่ม
จากการทอดขนม “แผ่แห้ง” เป็นอันดับแรก เพื่อเสี่ยงทายความเจริญรุ่งเรืองของตระกูล จะใช้ไม้
ขนาดยาวปลายแหลมในการเขี่ยขนมไม่ให้ติดกันขณะทอด และเริ่มทำขนมชนิดต่างๆ จนเสร็จสิ้น

ขนมในการพืชนผีมะแม้ง ข้าวเหนียว เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ได้แก่ ข้าวต้มก้นเหลี่ยม และ
ข้าวจ้านน้ำอ้อย ใช้ข้าวตอกคือ ข้าวตอกแตก ใช้แป้งข้าวเจ้าคือ ขนมกนเม็ง ใช้กล้วยคือ กล้วยหยิก
(กล้วยเชื่อม) นอกนั้นใช้แป้งข้าวเหนียวเป็นส่วนผสม สิ่งที่ทำให้รสชาติ ได้แก่ เกลือและน้ำตาลอ้อย
เกลือจะใส่ในขนมที่เป็นสีขาว ส่วนน้ำอ้อยก่อนที่นำมาเคี่ยวนอกจากให้ความหวานแล้วยังให้สีแดง
แก่ขนม กระบวนการที่ทำให้ขนมสุกจะใช้ การทอด การต้ม การนึ่ง การเคี้ยว และการคั่ว ขนมที่
ใช้การต้ม คือข้าวต้มก้นเหลี่ยม ขนมลูกหลาน ขนมที่ใช้เคี้ยวคือ ขนมกนเม็ง และกล้วยหยิก ขนมที่
ใช้การนึ่งให้สุกคือขนมเทียนเม็ง และข้าวจ้านน้ำอ้อย ขนมที่ใช้การทอดให้สุก ได้แก่ ขนมแผ่แห้ง
และขนมเต่าเงิน เต่าทอง ส่วนการคั่วคือ ข้าวตอกที่ต้องคั่วข้าวให้แตกแล้วจึงนำมาปั่นกับน้ำตาล
อ้อยให้แข็งตัว ขนมในพิธีพืชนผีมะแม้งมีความหมาย 3 ประการคือ โชคลาภ การมีอายุยืน ส่วนขนมที่
เป็นสีแดงจะถือว่าเป็นทองคำ ขนมสีขาวจะแทนเงินตรา เครื่องสังเวยเหล่านี้สะท้อนความคาดหวัง
ในพิธีกรรม คืออายุยืน โชคลาภ และความมั่งคั่ง

การสังเวยผีในพิธีกรรมนั้นจะนำขนมพร้อมอาหารคาวและผลไม้บรรจุลงในถ้วยสังเวยตาม
จำนวนที่ตระกูลนั้นกำหนดนำไปบนหิ้งเพื่อสังเวย และจะแจกแก่ผู้ที่มาร่วมพิธีโดยเจ้าภาพจะแจก
ดอกไม้ ถ้วยสังเวย และน้ำมะพร้าว จะนำมคมแล้วร่ายรำและเททั้งไว้ที่โคนกิ่งก้นหน้าประรำพิธี
เพราะถือว่าการกินเครื่องสังเวยของผีคือการสวดอาถรรพ์ การนำขนมเหล่านี้ไปเททั้ง การนำขนม
มาแขวนรอบประรำพิธี สะท้อนความมั่นคงด้านอาหารของตระกูลผ่านพิธีกรรม กล่าวคือ
หากไม่มีทรัพยากรเพียงพอจะจัดงานไม่ได้ บ่งบอกถึงความเหลื่อมล้ำการใช้ ซึ่งเป็นสิ่งที่คาดหวัง

ในวัฒนธรรมชาวนาที่วิถีชีวิตวนเวียนอยู่ระหว่าง “การอ้อมและอด” ดังนั้นการนำของกินมาเที้ง เป็นการกระทำที่ขัดแย้งกับวิถีชีวิตปกติ ภายใต้การนำของผู้หญิงที่ผูกขาดพิธีกรรมและองค์ความรู้ในการดำรงชีวิต

นอกจากขนมจะส่งเวทย์พิรพบุรุษแล้ว ยังเป็นเครื่องส่งเวทย์ต่างกลุ่มชาติพันธุ์ เช่น ข้าวจ้านน้ำ้อยเป็นเครื่องส่งเวทย์ “ผีได้” คือผีชาวสยาม นอกจากนี้ยังมีขั้นตอนหนึ่งในพิธีพืชนึ่งเมื่งจะพืชน “ผีกลา” ซึ่งหมายถึงผีชาวอินเดียอินเดีย เป็นผีที่ได้รับการส่งเวทย์ด้วยขนมเป็นจำนวนมาก ทั้งขนมแผ่นแห้ง ขนมเทียนเมื่ง ข้าวตอกแตก และกล้วยหยิก โดยจะรำในทำยีน สวมเสื้อ นุ่งผ้าและโพกศีรษะด้วยผ้าสีขาว จะร่ายรำด้วยมีดขนาดสั้น 2 เล่ม เสียบขนมครึ่งละ 1 ชนิดปลายมีดและชูขึ้นตามทิศต่าง ๆ เพื่อเป็นการส่งเวทย์ โดยมีสมาชิกในตระกูลนั่งร่ายล้อมและสวดกลืนขนมแต่ละชนิด เชื่อว่าจะทำให้เกิดโชคลาภและความมั่งคั่ง อีกทั้งยังสะท้อนความสัมพันธ์ระหว่างกลุ่มชาติพันธุ์ในพิธีการพืชนึ่งนอกจากนี้ขนมยังเป็นตัวแทนในการขับไล่สิ่งไม่ดี พิธีกรรมในขั้นตอนนี้เรียกว่า “การปิดเคราะห์” โดยให้คนในตระกูลนั่งพนมมือแล้วเหยียดขาหน้าประราพิธี นำขนมแผ่นแห้งและขนมเทียน พร้อมทั้งกล้วย ข้าวเหนียว และกรวยดอกไม้ขนาดเล็ก ใส่ในกระดังวางไว้ที่ปลายเท้า นำตาบและน้ำส้มป่อยลูบไปตามตั้งแต่ศีรษะถึงปลายเท้า 3 ครั้ง แล้วสบบดลงในกระดังขนม ถือว่าเป็นการขับไล่สิ่งชั่วร้ายออกจากร่างกาย

ขนมมีความสำคัญต่อความทรงจำของคนที่น่าบถือผี ที่เชื่อมประสานระหว่างอดีตกับปัจจุบัน ผ่านกรรมวิธี กลิ่นและรสชาติ เป็นความรู้สึกร่วมกันของคนในตระกูล การดำรงอยู่ของขนมอาจเป็นเครื่องมือที่สำคัญ ที่ใช้สืบเสาะรากเหง้าจากพิธีกรรม ขนมที่สะท้อนอิทธิพลมอยู่ได้อย่างชัดเจนคือขนมทอดที่เรียกว่า “ขนมแผ่นแห้ง” ซึ่งมีสีขาวและสีแดง ขนมชนิดนี้พบได้ในการรำผีมอยู่ในหลายจังหวัด อาทิ จังหวัดลพบุรี ปทุมธานี ราชบุรี สมุทรสาครและ สมุทรปราการ ชาวมอญในภาคกลางจะเรียกขนมชนิดนี้ว่า “กวนทอกกวนซอน” หมายถึงขนมทอด ซึ่งมีกระบวนการทำที่เหมือนกัน และใช้ใ้ในถ้วยส่งเวทย์เช่นเดียวกัน

บทสรุป

การพืชนึ่งแบบเชียงใหม่นั้นประกอบไปด้วยการพืชนึ่ง 3 ประเภท คือ ผีบ้าน ผีมด และผีเมื่ง เป็นอิทธิพลทางความเชื่อของวัฒนธรรมมอญ การพืชนึ่งเป็นปฏิบัติการทางอำนาจของผู้หญิงที่เป็นรูปธรรม พิธีกรรมได้สะท้อนการแบ่งงานกันทำระหว่างหญิงและชาย ขนมเป็นหลักฐานของปรากฏการณ์ดังกล่าวเนื่องจากที่ของผู้หญิงมีหน้าที่ในการดูแลเรื่องอาหารคาวหวานในครัวเรือน พิธีพืชนึ่งเป็นพิธีกรรมที่ผูกขาดไว้โดยผู้หญิง ในพิธีกรรมจึงมีขนมองค์ประกอบที่สำคัญ จากการลงพื้นที่ในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ อำเภอสันทราย อำเภอดอยสะเก็ด อำเภอแมริม อำเภอหางดง และอำเภอสารภี พบขนมที่ใช้ในพิธีพืชนึ่งแบบเชียงใหม่นั้นทั้งหมด 9 ชนิด ซึ่งองค์ประกอบที่สำคัญของขนมคือข้าวเหนียว นำไปแปรรูปให้เป็น แป้งข้าวเหนียว หรืออาจนำข้าวไปคั่วให้กลายเป็นข้าวตอก สิ่งที่ทำให้ความหวานและสีคือน้ำตาลอ้อยที่นำมาเคี่ยวเพื่อผสมกับแป้ง นอกจากนี้กระบวนการที่ทำให้ขนมสุกคือการทอด การต้ม การนึ่ง การคั่ว และการเคี่ยว จำนวนขนมสัมพันธ์กับรูปแบบความซับซ้อนของพิธีกรรม ขนมในการพืชนึ่งได้สะท้อนความมั่นคงทางอาหาร และความคาดหวังเรื่อง

ความมั่งคั่งของคนในตระกูล การผูกขาดอำนาจในครัวเรือนผ่านองค์ความรู้ด้านอาหาร เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ผู้หญิงใช้ผูกขาดความเชื่อเรื่องผีไว้ให้สืบทอดเฉพาะกลุ่มผู้หญิงในตระกูล ขนบในพิธีกรรม ฟ้อนผีจึงเป็นเครื่องสะท้อนเพศภาวะในพิธีกรรมให้ชัดเจน และเป็นการสนับสนุนคำกล่าวที่ว่า “ความรู้คืออำนาจ” อย่างแท้จริง

รายการอ้างอิง

- ปราณี วงษ์เทศ. (2549). เพศสภาวะในสุวรรณภูมิ (อุษาคเนย์). กรุงเทพฯ: มติชน.
- วิถี พานิชพันธ์. (2548). วิถีล้านนา. เชียงใหม่: ซิลค์เวอร์ม.
- วินัย พงศ์ศรีเพียร. (2549). คลองตัดคำพระพุทโธสาจารย์ : บันทึกการตัดสินใจของล้านนา ไบรอน. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- สารานุกรมวัฒนธรรมไทย ภาคเหนือ. (2542). กรุงเทพฯ: มูลนิธิสารานุกรมวัฒนธรรมไทย ธนาคารไทยพาณิชย์.
- สรสวดี อ่องสกุล. (2557). กษัตริย์ล้านนาเชียงใหม่. เชียงใหม่: ศูนย์ล้านนาศึกษา คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- สุทธิพงศ์ พัฒนวิบูลย์. (2549). อาหารที่ใช้ในการฟ้อนผีเม็ง. วิทยานิพนธ์ปริญญาบัณฑิต เชียงใหม่: มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เสฐียร พันธรั้งซี. (2550). ท้องถิ่นสยามยุคพระพุทธเจ้าหลวง. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพฯ: มติชน.
- อุดม รุ่งเรืองศรี. (2547). พงขนานุกรมล้านนา - ไทย : ฉบับแม่ฟ้าหลวง. เชียงใหม่: มิ่งเมือง.
- อุดม รุ่งเรืองศรี. (2544). คราวสิบท ฉบับนำเสนอทาน และคำจ่ม ของพระญาณพรหมโวหาร. เชียงใหม่: สำนักส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- อุดม รุ่งเรืองศรี. (2545). เวสสันดรชาดก ฉบับไม้ไผ่แฉ่เรียวแดง. เชียงใหม่: มิ่งเมือง.
- อดุลสีกิตติ์, พระครู. (2557). มหาชาติเวสสันดรชาดกล้านนา ฉบับกุฎีคำ. ลำพูน: อนุรักษ์การพิมพ์.
- นิชริมา บุญเฉลียว. (2552). ความทรงจำร่วมของคนลื้อพลัดถิ่นกับประเพณีประดิษฐ์กรรม. เชียงใหม่: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- Backus, M. (1884). Siam and Laos, as seen by our American missionaries. Philadelphia: Presbyterian Board of Publication.
- Halliday, R. (1999). The Talaiings. Bangkok: Orchid Press.
- Curtis, L. I. (1903). The Laos of North Siam. Philadelphia: The Westminster Press.

