ขนมพื้นบ้าน : แม่พิมพ์ขนม การสร้างสรรค์อาหารสู่สุนทรียะ

พนัดดา เทพญา

ภาคใต้ของไทยมีทำเลที่ตั้งที่ขนาบด้วยมหาสมุทรอินเดียและมหาสมุทรแปซิฟิก ในอดีตเป็นแหล่งที่นักเดินเรือให้ความสำคัญ จะเห็นว่าแผนที่ **"สยาม"** มีมาไม่ต่ำกว่า ๕๐๐ ปี ที่ปรากฏอยู่ในแผนที่โลก การปะทะสังสรรค์กับชาวต่างชาติทำให้ก่อเกิดภูมิปัญญาที่แตกต่างจากภาคอื่น ๆ โดยเฉพาะขนมถือสำรับสำคัญในรายการอาหารของวิถีชีวิตชาวใต้ เช่น การต้อนรับแขก การแต่งงาน งานเทศกาล ประเพณี หรือพิธีกรรมทางศาสนา ที่ได้รับการถ่ายทอดมาจากรุ่นสู่รุ่น ไม่เพียงแต่สะท้อนถึงรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์ แต่ยังแสดงถึงความละเมียดละมัยที่แสดงออกด้วยงานศิลปะการทำขนม หนึ่งในองค์ประกอบสำคัญที่ช่วยให้ขนมมีลักษณะเฉพาะตัว คือ **"แม่พิมพ์ขนม"**

ความสำคัญของแม่พิมพ์ขนม

แม่พิมพ์ขนม เป็นเครื่องมือในการให้รูปทรงแก่ขนม แต่บทบาทสำคัญในการสร้างความสวยงามและสะท้อนถึงความเป็นอัตลักษณ์ของวัฒนธรรม มีความสำคัญทั้งในด้านศิลปะและประวัติศาสตร์ การออกแบบลวดลายบนแม่พิมพ์ขนมที่ผสมผสานกับความเชื่อและวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น ทั้งวิถีไทยพุทธ จีน และมุสลิม มักจะถูกออกแบบให้เหมาะสมกับขนมประเภทต่าง ๆ ที่มีลักษณะที่แตกต่างกันไป ซึ่งมีการใช้ **"แม่พิมพ์"** ที่สอดคล้องกับความเชื่อขนบธรรมเนียมประเพณี จึงก่อเกิดภูมิปัญญาการทำขนม เช่น ขนมโก๋ ขนมปูตู ขนมเทียน ขนมเข่ง ขนมไหว้พระจันทร์ ขนมเต่า ขนมรังผึ้ง ขนมทองหยิบ และทองหยอด เป็นต้น

ขนมพื้นบ้าน : แม่พิมพ์ขนม การสร้างสรรค์อาหารสู่สุนทรียะ

ลักษณะของแม่พิมพ์ขนม

แม่พิมพ์ขนมเดิมเป็นแบบแม่พิมพ์ไม้ หรือเรียกอีกชื่อว่า **"แม่พิมพ์เย็น"** ทำจากไม้ เช่น แก่นไม้มะม่วงป่า ไม้ขนุน ไม้หยี เป็นต้น โดยช่างฝีมือแกะสลักแม่พิมพ์อย่างวิจิตรประณีต มีลวดลายเฉพาะประจำถิ่น เช่น ลายพรรณพฤกษา ใบไม้ ดอกไม้ ผลไม้ ลายเรขาคณิต ลายสัตว์ ลายเครื่องประดับ ลายอาวุธ เป็นต้น

แม่พิมพ์เย็นนิยมทำแบบดั้งเดิม เช่น แม่พิมพ์ขนมเทียน แม่พิมพ์ขนมโก๋ แม่พิมพ์ขนมปูตู โดยไม้ช่วยให้ขนมไม่ติดแม่พิมพ์ มีลวดลายที่ละเอียดและสวยงาม ต่อมามีการพัฒนารูปแบบของแม่พิมพ์ขนมจากไม้เป็นแม่พิมพ์โลหะ เช่นทองเหลืองหรือสแตนเลส ใช้สำหรับขนมที่มีรูปทรงซับซ้อน เช่น ขนมทองหยิบ ทองหยอด ขนมรังผึ้ง โดยแม่พิมพ์โลหะช่วยให้ขนม มีความแข็งแรงและคงรูปได้ดี ต่อมามีการใช้วัสดุอื่น ๆ เช่น แม่พิมพ์ซิลิโคนที่มีขายอยู่ทั่วไปตามท้องตลาด เป็นแม่พิมพ์ขนมที่มีความยืดหยุ่นและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย เป็นที่นิยมในปัจจุบัน ใช้ทำขนมที่ต้องการรูปทรงที่ซับซ้อนหรือขนมที่มีลวดลายเล็ก ๆ เช่น ขนมลูกชุบ

แม่พิมพ์ไม้

แม่พิมพ์ซิลิโคนแบบปั้ม

แม่พิมพ์ซิลิโคน

แม่พิมพ์โลหะ

คุณค่าและความสำคัญของแม่พิมพ์ขนม

แม่พิมพ์ขนมไม่เพียงเป็นเครื่องมือในการทำขนมให้สวยงามเท่านั้น แต่ยังสะท้อนถึงประเพณี ความเชื่อ และวิธีการทำอาหารของชาวใต้ บางแม่พิมพ์ยังมีความหมายทางศาสนา เช่น การใช้แม่พิมพ์รูปสัตว์หรือรูปสัญลักษณ์ที่มีความหมายทางศาสนาในการทำขนมไหว้เจ้าหรือขนมที่ใช้ในเทศกาลสำคัญต่าง ๆ รูปแบบการทำขนมด้วยแม่พิมพ์ในสังคมพหุวัฒนธรรมจึงมีความสำคัญในแง่ของการเชื่อมโยงระหว่างผู้คนจากหลายภูมิภาคหรือกลุ่มชาติพันธุ์ และการรักษามรดกทางวัฒนธรรมที่สามารถส่งต่อจากรุ่นสู่รุ่นได้ ซึ่งเป็น Soft Power ที่สำคัญของภาคใต้อีกอย่างหนึ่งที่ก่อให้เกิดความยั่งยืน เป็นการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากผ่านการอนุรักษ์สร้างสรรค์มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม