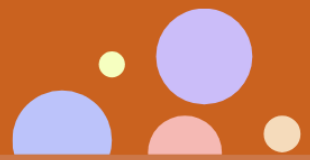




# ศิลปโบราณวัตถุ

จากพิพิธภัณฑ์คหบดีชนวิทยา สถาบันทักษิณคดีศึกษา



## พิมพ์เย้นรูปช้าง ม้า ไก่

ไม้แกะสลักรูปช้าง ขนาด กว้าง 7 เซนติเมตร ยาว 20 เซนติเมตรหนา 2.5 เซนติเมตร

ไม้แกะสลักรูปม้า ขนาด กว้าง 7 เซนติเมตร ยาว 20 เซนติเมตรหนา 2 เซนติเมตร

ไม้แกะสลักรูปเปิด 2 ตัว ไก่ 1 ตัว ขนาด กว้าง 8.5 เซนติเมตร ยาว 22 เซนติเมตรหนา 2.5 เซนติเมตร

ไม้แกะสลักรูปช้าง - ม้า ขนาด กว้าง 7 เซนติเมตร ยาว 35 เซนติเมตรหนา 2.05 เซนติเมตร

จัดแสดงในห้องศิลปหัตถกรรม พิพิธภัณฑ์คหบดีชนวิทยา สถาบันทักษิณคดีศึกษา

พิมพ์เย้นเป็นแม่พิมพ์ไม้โบราณที่ใช้สำหรับทำ “ขนมปุดู” หรือที่รู้จักในชื่อ “ขนมเกาะ” “ขนมก่อ” และ “เดอปปงุดู” อันเป็นขนมพื้นบ้านที่มีความสำคัญต่อวิถีชีวิตและพิธีกรรมของชุมชนมุสลิมและชุมชนภาคใต้มาช้านาน ขนมชนิดนี้มิได้มีคุณค่าเพียงในฐานะอาหาร หากยังเป็นสื่อกลางทางวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงผู้คนเข้ากับครอบครัว เครือญาติ และชุมชน ผ่านพิธีกรรมสำคัญในช่วงต่าง ๆ ของชีวิต ไม่ว่าจะเป็นพิธีเกิด พิธีขึ้นเปล พิธีหมั้น พิธีแต่งงาน หรือพิธีเข้าสู่หนัด อันเป็นพิธีแห่งการก้าวเข้าสู่ศาสนภาวะของเด็กชายมุสลิม

แม่พิมพ์ทำจากไม้เนื้อแข็งหรือไม้เนื้อกลางที่มีความคงทนและเหมาะแก่การแกะสลัก เช่น ไม้ขนุน ไม้หยี หรือไม้พื้นถิ่นชนิดอื่น ช่างพื้นบ้านจะเซาะร่องสลักลงในเนื้อไม้ประมาณ 1-2 นิ้ว แล้วแกะสลักเป็นรูปทรงต่าง ๆ อย่างประณีต พิมพ์ชิ้นนี้ปรากฏลวดลายรูปช้าง ม้า และไก่ ซึ่งเป็นรูปแบบที่นิยมใช้ในการทำขนมปุดูมาแต่เดิม ลวดลายเหล่านี้สะท้อนทั้งความงามทางศิลปกรรม จินตนาการของช่างพื้นบ้าน และคติความเชื่อเรื่องความเป็นสิริมงคลที่สืบทอดอยู่ในสังคมท้องถิ่น แม่พิมพ์หนึ่งชิ้นอาจแกะสลักเพียงรูปเดียวหรือหลายรูปเรียงต่อกันตั้งแต่ 2-10 ช่อง เพื่อให้สามารถผลิตขนมได้จำนวนมากสำหรับงานบุญและพิธีกรรมของชุมชน

คำว่า “พิมพ์เย้น” หมายถึงการขึ้นรูปขนมโดยไม่ต้องนำแม่พิมพ์ไปผ่านความร้อนหรือการอบนึ่ง ภายหลัง วิธีทำเริ่มจากการนำแป้งข้าวเหนียวคั่วสุกมาบดละเอียด ผสมกับถั่วบดและน้ำตาลชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำตาลโตนด น้ำอ้อยเคี้ยว หรือน้ำตาลทราย จนได้เนื้อแป้งที่สามารถอัดขึ้นรูปได้ จากนั้นจึงนำไปกดลงใน



# ศิลปโบราณวัตถุ

## จากพิพิธภัณฑ์คหบดีศึกษา สถาบันทักษิณคดีศึกษา

แม่พิมพ์ที่โรยแป้งนวลไว้ เมื่อเคาะออกจากพิมพ์ ขนมหจะปรากฏลวดลายตามแบบที่แกะสลักไว้อย่างงดงาม และสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน

รากฐานของวัฒนธรรมการใช้พิมพ์เขียนในภาคใต้สะท้อนการผสมผสานระหว่างสองสายวัฒนธรรม สำคัญที่เข้ามาหล่อหลอมสังคมคาบสมุทรมหาภาคใต้และแหลมมลายูมาแต่โบราณ ได้แก่ วัฒนธรรมจีน และ วัฒนธรรมมลายู-ชวา ผ่านเครือข่ายการค้า การเดินเรือ และการอพยพของผู้คนหลากหลายกลุ่มชาติพันธุ์

อิทธิพลจากวัฒนธรรมจีน โดยเฉพาะชาวจีนฮกเกี้ยนและชุมชนบาบ๋า-เพอรานากัน มีส่วนสำคัญต่อการถ่ายทอดเทคนิคการใช้แม่พิมพ์ไม้แกะสลักสำหรับกดอัดขนม ชาวจีนมีธรรมเนียมใช้แม่พิมพ์ไม้สลักรูปสัตว์ มงคลและอักษรสิริมงคลในการทำขนมเทศกาลต่าง ๆ เช่น ขนมเปียะและขนมเต่า เมื่อวัฒนธรรมดังกล่าวแพร่เข้าสู่หัวเมืองชายฝั่งภาคใต้ ช่างพื้นบ้านจึงรับเอาเทคนิคการแกะสลักหลุมพิมพ์แบบจีนมาประยุกต์ใช้ ก่อนจะดัดแปลงลวดลายจากสัตว์มงคลของจีน เช่น มังกร กิเลน หรือหงส์ ให้กลายเป็นสัตว์ที่สอดคล้องกับวิถีชีวิตและคติความเชื่อของคนในท้องถิ่น ได้แก่ ช้าง ม้า และไก่

ขณะเดียวกัน วัฒนธรรมมลายู-ชวาและโลกมุสลิมได้ส่งอิทธิพลต่อรูปแบบของตัวขนมที่นำมากดลงในพิมพ์เขียน ขนมหในตระกูล “กูอิฮ์” (Kuih) หรือขนมพื้นบ้านมลายูหลายชนิด มีลักษณะเป็นขนมแห้งหรือขนมเนื้อร่วนที่สามารถอัดขึ้นรูปได้ จึงเกิดการผสมผสานระหว่างเทคนิคการใช้แม่พิมพ์จากวัฒนธรรมจีนกับภูมิปัญญาการทำขนมของโลกมลายู จนกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของขนมปุดูและขนมพิมพ์ในภาคใต้ที่สืบทอดมาจนถึงปัจจุบัน

การเลือกแกะสลักพิมพ์เขียนเป็นรูปช้าง ม้า และไก่ ยังแฝงคติความเชื่อและคำอวยพรผ่านตัวขนมอีกด้วย รูปช้างสื่อถึงอำนาจ บารมี ความมั่นคง และความเจริญรุ่งเรือง จึงมักใช้ในงานมงคลสำคัญหรือจัดถวายพระภิกษุผู้ใหญ่ รูปม้าเป็นสัญลักษณ์แห่งความก้าวหน้า ความรวดเร็ว และความสำเร็จในการดำเนินชีวิต จึงนิยมใช้ในงานขึ้นบ้านใหม่หรือมอบแก่เด็กและเยาวชนเพื่ออวยพรให้ชีวิตเจริญก้าวหน้า ส่วนรูปไก่สื่อถึงความขยันหมั่นเพียร ความอุดมสมบูรณ์ และโชคลาภ เพราะเป็นสัตว์ที่ตื่นแต่เช้าออกหากิน จึงเป็นสัญลักษณ์ของการทำมาหากินและความไม่อดอยาก

ในอดีต ขนมที่ขึ้นรูปด้วยพิมพ์เขียน โดยเฉพาะขนมสัมปันนีและขนมโก๋ ถือเป็นขนมมงคลชั้นสูงที่ใช้ในโอกาสพิเศษ ช่วงเทศกาลสงกรานต์หรือ “วันว่าง” ของชาวลใต้ ลูกหลานมักจัดขนมเหล่านี้ใส่เขียนหมากหรือภาชนะอย่างดี เพื่อนำไปมอบแก่ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือเพื่อขอพร นอกจากนี้ การทำขนมพิมพ์เขียนยังเป็นพื้นที่แห่งการเรียนรู้และถ่ายทอดทักษะภายในครัวเรือน ผู้ใหญ่ใช้สังเกตความละเอียดอ่อน ความอดทน และมีมือ การประกอบอาหารของหญิงสาว เพราะการกดขนมให้ได้ลวดลายคมชัดนั้นต้องอาศัยทั้งความชำนาญและความประณีตเป็นอย่างยิ่ง

สำหรับพื้นที่คาบสมุทรมหาภาคใต้ ขนมหเกาะมีความสัมพันธ์อย่างใกล้ชิดกับพิธีมงคลสมรส ชาวบ้านนิยมจัดขนมเกาะไว้ในพานขนมสำหรับงานแต่งงาน ด้วยความเชื่อว่าชื่อของขนมสื่อถึงการ “เกาะเกี่ยว” ความรัก ความผูกพัน และความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างคู่ครอง เปรียบเสมือนคำอวยพรให้คู่บ่าวสาวยึดเหนี่ยวกันด้วยความรัก ความเข้าใจ และความมั่นคงตลอดไป



# ศิลปโบราณวัตถุ

จากพิพิธภัณฑ์คตฺชนวิทยา สถาบันทักษิณคดีศึกษา

ขนมเกาะจิงมิได้เป็นเพียงของหวานสำหรับรับประทาน หากเป็น “อาหารแห่งความสัมพันธ์” และ “ขนมแห่งการเปลี่ยนผ่านชีวิต” ที่ปรากฏอยู่ในช่วงเวลาสำคัญของมนุษย์ตั้งแต่วัยเยาว์จนถึงวัยผู้ใหญ่ สะท้อนบทบาทของอาหารในฐานะสื่อกลางของความทรงจำ ความเชื่อ และอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมที่ได้รับการสืบทอดจากคนรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง

พิมพ์เย้นในฐานะแม่พิมพ์สำหรับสร้างสรรค์ขนมเกาะจิงมิได้เป็นเพียงเครื่องมือเครื่องใช้ในครัวเรือน หากยังเป็นพยานวัตถุที่บอกเล่าเรื่องราวของภูมิปัญญาด้านอาหาร งานช่างพื้นบ้าน และวิถีวัฒนธรรมของผู้คนในภาคใต้ ปัจจุบันแม่พิมพ์ไม้แกะสลักรูปสัตว์โบราณเหล่านี้กลายเป็นของสะสมที่หาชมได้ยาก เนื่องจากช่างแกะสลักไม้ลวดลายละเอียดเหลือน้อยลง ขณะที่ผู้ผลิตขนมจำนวนมากหันไปใช้พิมพ์พลาสติกสำเร็จรูปแทน อย่างไรก็ตาม พิมพ์เย้นยังคงเป็นมรดกทางวัฒนธรรมอันทรงคุณค่า ที่สะท้อนความสัมพันธ์อันแนบแน่นระหว่างอาหาร พิธีกรรม ศิลปกรรม และวิถีชีวิตของชุมชนภาคใต้ได้อย่างลึกซึ้งและงดงาม

