

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่ย่างท่าพระ (เจ้าเก่า)

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ไก่ย่างท่าพระ

2. แหล่ง

ชุมชน ตลาดท่าพระ อำเภอ เมือง ตำบล ในเมือง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในชีวิตประจำวัน

- ทำทุกวันเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้าที่มารับประทานที่ร้าน
- ทำตามทีลูกค้าที่สั่งซื้อไปรับประทานที่บ้าน
- ทำในโอกาสที่ทางราชการจัดงานประจำปี

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ประวัติความเป็นมา ไก่ย่างท่าพระ(เจ้าเก่า) ตั้งขึ้นเมื่อปลายปี พ.ศ. 2495 โดยคุณพ่อน้อย คุณแม่ทองคำ ตั้งจันทร์ ณ บ้านเลขที่ 194 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ในระยะเริ่มแรกยังไม่มีการตั้งร้าน และร้านเป็นเพียงเพิงเล็กๆ ในตลาดสดเก่าท่าพระ ตำบลท่าพระอำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น (ปัจจุบันเป็นตึกแถวบริเวณหน้าร้านแสงทองชายแก้ว) ประกอบกิจการขายไก่ย่างทั้งปลีกและขายส่งให้พ่อค้า แม่ค้าเร่ นำไปเร่ขายบนรถไฟที่สถานีรถไฟท่าพระ ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ในราคาตัวละ 8 บาท จนลูกค้าที่โดยสารมาขึ้นรถไฟติดใจในรสชาติและจำได้ว่าถ้ามาถึงสถานีรถไฟท่าพระ จะต้องได้รับประทานไก่ย่างอร่อยๆ และซื้อติดมือไปฝากลูกฝากหลานที่บ้าน จึงได้พากันเรียกติดปากว่า “ไก่ย่างท่าพระ” มาจนถึงปัจจุบันนี้

ต่อมาประมาณปี พ.ศ. 2505 มีการก่อสร้างถนนมิตรภาพและเปิดใช้ถนนมิตรภาพ อย่างเป็นทางการ มีรถโดยสารวิ่งรับ-ส่งผู้โดยสารตลอดเวลาและตำบลท่าพระก็เป็นท่ารถที่สำคัญในแถบนี้ ไก่ย่างท่าพระได้ขยายกิจการออกมาเปิดตัวให้บริการกับลูกค้าที่มาขึ้นรถโดยสารประจำทางที่วิ่งผ่านและจอดรับ-ส่งผู้โดยสารริมถนนมิตรภาพ ไก่ย่างท่าพระก็เริ่มมีคนรู้จักมากขึ้น จากการได้ชิมลิ้มรสอร่อยจึงได้บอกเล่ากันปากต่อปาก แต่ก็ยังไม่มีการเปิดร้านสำหรับนั่งรับประทานเป็นเอกเทศในขณะนั้น ตำบลท่าพระได้มีหน่วยราชการ เกิดขึ้นหลายแห่ง เช่น หน่วยงานทหาร ผสมสัตว์ที่ 3 สำนักงานผสมเทียม รวมทั้งศูนย์วิจัยเกษตรภาคตะวันออกเฉียงเหนือ จึงมีลูกค้าจำนวนมากที่ต้องการสถานที่นั่งรับประทานเพื่อพบปะสังสรรค์กัน เมื่อปี พ.ศ.2514 ได้ขยายกิจการมา

เปิดซอยศาลเจ้า ถนนมิตรภาพ ปัจจุบัน ร้านไถ่ย่างท่าพระ(เจ้าเก่า) ตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 5/1 หมู่ที่ 1 ถนนมิตรภาพ ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น บริหารโดย : นางสาวพองาม จันทร โทรศัพท์ 04 326 1515, 08 1900 4669, 08 9940 3550, 08 9576 2701

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ร้านไถ่ย่างท่าพระ(เจ้าเก่า) ปัจจุบันตั้งอยู่ที่บ้านเลขที่ 5/1 หมู่ที่ 1 ถนนมิตรภาพ ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น บริหารงานโดย : นางสาวพองาม จันทร เป็นร้านอาหารอีสานซึ่งดำเนินการธุรกิจมานานกว่า 60 ปี ชนะการแข่งขันเมื่อปี 2534 ที่จังหวัดโคราชในงานเทศกาลอาหารอีสาน สัมผัสได้จากรางวัลที่ 3 ถ้าเอ่ยถึงเรื่องไถ่ย่างคนส่วนใหญ่จะนึกถึงไถ่ย่างท่าพระของจังหวัดขอนแก่น **ซึ่งชาวขอนแก่นเองก็เป็นที่ยอมรับกันดีว่าเป็นเจ้าเก่าที่มีชื่อเสียงทางด้านไถ่ย่าง** อยู่ห่างจากตัวเมืองขอนแก่น 12 กม. ไถ่ย่าง ถือเป็นอาหารหลักที่คนอีสานชอบรับประทานกับข้าวเหนียว ส้มตำ

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ไถ่ย่างท่าพระ(เจ้าเก่า) ตั้งขึ้นเมื่อปลายปี พ.ศ. 2495 โดยคุณพ่อน้อย คุณแม่ทองคำ ตั้งจันทร ณ บ้านเลขที่ 194 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ในระยะเริ่มแรกยังไม่มีชื่อร้าน และร้านเป็นเพียงเพิงเล็กๆ ในตลาดสดเก่าท่าพระ ตำบลท่าพระอำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น (ปัจจุบันเป็นตึกแถวบริเวณหน้าร้านแสงทองชายเก็ส) ประกอบกิจการขายไถ่ย่างทั้งปลีกและขายส่ง ให้พ่อค้าแม่ค้าเร่ นำไปเร่ขายบนรถไฟที่สถานีรถไฟท่าพระ ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น ในราคาตัวละ 8 บาท ร้านไถ่ย่างท่าพระ(เจ้าเก่า) เป็นร้านอาหารอีสานซึ่งดำเนินการธุรกิจมานานกว่า 60 ปี ชนะการแข่งขันเมื่อปี 2534 ที่จังหวัดโคราชในงานเทศกาลอาหารอีสาน สัมผัสได้จากรางวัลที่ 3 ถ้าเอ่ยถึงเรื่องไถ่ย่าง คนส่วนใหญ่จะนึกถึงไถ่ย่างท่าพระของจังหวัดขอนแก่น

ซึ่งชาวขอนแก่น เองก็เป็นที่ยอมรับกันดีว่าเป็นเจ้าเก่าที่มีชื่อเสียงทางด้านไถ่ย่าง นายขอนแก่น หลีกภัย มาทานอาหารที่ร้านไถ่ย่างท่าพระ และบุคคลสำคัญของประเทศอีกจำนวนมาก เช่น พลเอกเปรม ติณสูลานนท์ คุณเฉลิม อยู่บำรุง นายชวลิต ยงใจยุทธ ผู้ว่าราชการจังหวัดอื่นๆ อีกจำนวนมาก อีกทั้ง ร้านไถ่ย่างท่าพระของเรายังเป็นที่ถูกอกถูกใจของบรรดานักท่องเที่ยวจากต่างประเทศ ที่ชอบรับประทานอาหารไทย(ไถ่ย่าง-ส้มตำ) หากทุกท่านได้ผ่านมาทางจังหวัดขอนแก่น อย่าลืมนะทาน แวะชิม ไถ่ย่าง ระดับแชมป์ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ เป็นความภาคภูมิใจของลูกหลานที่ได้สืบทอดอาชีพนี้มาจากพ่อ-แม่ และปู่-ย่า และได้สร้างชื่อเสียงให้กับชุมชนท่าพระจนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

- ไก่สด (กระเทียม พริกไทย ข่า ตะไคร้ ตำผสมกัน) ปิ้งรสด้วยซอสดำ เกลือ
- หมักไว้ประมาณ 30 นาที
- นำไปย่างบนไฟถ่านอ่อนๆ พอสุได้ที่
- ก่อนเสิร์ฟพ่นไฟแรงอีกครั้งให้แห้งกรอบเนื้อนุ่ม

(ทางร้านไม่สามารถเปิดเผยสูตรได้มากกว่านี้ เพราะเป็นความลับของทางร้าน)

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

- ไก่สด (กระเทียม พริกไทย ข่า ตะไคร้ ตำผสมกัน) ปูรส
ด้วยซอสดำ เกลือ - หมักไว้ประมาณ 30 นาที - นำไปย่าง
บนไฟถ่านอ่อนๆ พอสุได้ที่ - ก่อนเสิร์ฟอุ่นไฟแรงอีกครั้งให้
แห้งกรอบเนื้อนุ่ม

(แนบภาพหนึ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



ร้านไก่ย่างท่าพระ (เจ้าเก่า) ตั้งอยู่ตลาดท่าพระ ถนน
มิตรภาพ



รูปภายในร้านไก่ย่างท่าพระ ไว้สำหรับบริการลูกค้าที่มา
รับประทานที่ร้าน

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับปรุงยุค(ถ้ามี)

10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับปรุงยุค และ
ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



รูปภาพ การย่างไก่ และอุ่นไก่ที่อย่างสุกแล้วให้ร้อนและมีกลิ่นหอมน่ารับประทาน



รูปภาพ ไก่ย่างเสร็จแล้วและเตรียมห่อให้แก่ลูกค้าที่สั่งซื้อ



รูปภาพ ไก่ที่อย่างสุกแล้ว เก็บใส่ตู้กระจากกันเพื่อป้องกันแมลงวันตอม



รูปภาพ ไก่สับเพื่อจำหน่ายให้แก่ลูกค้า



รูปภาพ บรรจุกล่อง และห่อเป็นตัว ตามที่ลูกค้าสั่ง



รูปภาพ ย่างไฟอ่อนๆ อุ้มนให้ร้อน เพื่อให้ไก่นุ่มและมีรสชาติอร่อยน่ารับประทาน



รูปภาพ การย่างไก่และดูแลไม่ให้ไก่ไหม้ก่อนสุก



รูปภาพ อย่างมากมาย เตรียมไว้เมื่อลูกค้าสั่งก็จะนำมาอุ่นไฟอ่อนๆ ให้อุ่น เพื่อให้ทันกับความต้องการของลูกค้า

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ มี

(ระบุเหตุผล)

- มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาคิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
- มีความพร้อมในการผลิต
- มีความพร้อมในการจัดแสดง สาคิต และจำหน่ายในโอกาสต่างๆ นอกสถานที่

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

มี 30000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสาวพองาม จันท

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

5/1 หมู่ที่ 1 ถนนมิตรภาพ ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

5/1 หมู่ที่ 1 ถนนมิตรภาพ ตำบลท่าพระ อำเภอเมืองขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ 04 326 1515, 08 1900 4669, 08 9940 3550, 08 9576 2701 โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

ชนะการแข่งขันเมื่อปี 2534 ที่จังหวัดโคราชในงานเทศกาลอาหารอีสาน ส้มตำได้รับรางวัลที่ 3

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายประสาน บุตรจันทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรม

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 13 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายประสาน บุตรจันทร์

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรม

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายโอภาส กุศลเทียะ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเมืองขอนแก่น

2. นายไพฑูรย์ คำโมง

ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเมืองขอนแก่น

3. นายบุตดี เชาวชาญ

ตำแหน่ง กรรมการสภาวัฒนธรรมอำเภอเมืองขอนแก่น

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 26 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557