

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่ย่างเขาสวนกวาง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน โชนร้านค้าไก่ย่างตั้งอยู่สองฝั่งถนนมิตรภาพ เขตเทศบาลตำบลเขาสวนกวาง อำเภอ เขาสวนกวาง ตำบล คำม่วง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

นักท่องเที่ยวที่ใช้เส้นทางถนนมิตรภาพจะพักรับประทานอาหารกลางวันหรืออาหารเย็นจะพักรับประทานได้ลิ้มลองไก่ย่างเขาสวนกวางแสนอร่อยคู่กับส้มตำสดเด็ด พร้อมกับอาหารอื่นๆ อีกมากมาย ซึ่งผู้ประกอบการได้พยายามปรับปรุงรูปแบบไก่ย่างให้มีคุณภาพถูกอกถูกใจลูกค้าอยู่ตลอดเวลา ทั้งรสชาติฝีมือและความถูกหลักอนามัย ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ไก่ย่างเขาสวนกวางยืนหยัดอยู่ได้นานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ความเป็นมา :

เมื่อปี พ.ศ. ๒๔๙๘ ไก่ย่างเขาสวนกวางเริ่มต้นขายคู่ไปกับข้าวเหนียวหนึ่งไม่มีจุดเด่นอะไรเป็นพิเศษ คือจะนำไก่พื้นเมืองมาเชือดชำแหละแล้วก็จะสับไก่แบ่งแยกออกเป็นชิ้นๆ เพื่อปิ้งขายเป็นส่วนๆ ส่วนปีกของไก่ ส่วนขา ส่วนคอไก่ เครื่องในไก่ หลังจากนั้นก็นำเกลือมาโรยทาเนื้อไก่ให้ได้รับรสเค็มพอประมาณ จึงจะนำไม้ไผ่ที่เหลาไม้หีบเล็กๆ มาคียบแล้วนำไปปิ้งย่างที่ข้างๆ กองไฟที่เขี่ยถ่านออกมากองรวมกันไว้ ไก่ตัวหนึ่งจะแยกส่วนขายได้หลายปิ้ง เช่น ปิ้งคอไก่ ปิ้งปีกไก่ ปิ้งขาไก่และปิ้งเครื่องในไก่ ขายปิ้งละ ๕๐ สตางค์ ก่อนจะเริ่มมีการขายที่ทางพาดเมื่อก่อนนั้นจะอาศัยขายตามสถานีรถไฟเขาสวนกวางมาก่อน และได้กระจายกลุ่มขายขึ้นมาขายตามเส้นทางที่มีรถยนต์โดยสารแล่นผ่าน คือถนนมิตรภาพบ้านทางพาดเขาสวนกวางในปัจจุบัน ราคาไก่ย่างเมื่อก่อนนั้นจะอยู่ประมาณ ๕๐ สตางค์ ๑ บาท มีเอกลักษณ์อย่างหนึ่งไก่ย่างสมัยนั้นจะเป็นไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงเองตามธรรมชาติ กลุ่มแรกที่เข้ามาคือ อดีตกำนันสนั่น วิเศษวุฒิ กำนันคนแรกของตำบลเขาสวนกวาง (โดนลอบยิงเสียชีวิต พ.ศ. ๒๕๒๔) มีแม่ค้าที่เคยได้รับรางวัลครั้งประกวดย่างไก่ในปี พ.ศ. ๒๕๑๗ ที่ตลาดสดเขาสวนกวาง คือ ชนะเลิศอันดับ ๑ คือ นางพิมพ์ ทิพย์สอน รองชนะเลิศอันดับ ๑ คือ นางถ่อน อุเทนสุด และรอง

ชนะเลิศอันดับสอง คือ นางจันทร์ เสนารัตน์ ระยะต่อมาไก่พันธุ์พื้นเมืองหรือไก่บ้านที่นำมาเชือดอย่างขายนั่นเริ่มมีปัญหาเรื่องปริมาณไม่เพียงพอกับความต้องการของลูกค้า ไก่พันธุ์พื้นเมืองเริ่มหายากและเริ่มมีราคาแพงขึ้นตามลำดับ จนในปี พ.ศ. ๒๕๐๙ ได้มาพบไก่เลี้ยงเกรดซีที่ที่เจ้าของศรีวิโรจน์ฟาร์มจังหวัดขอนแก่นนำมาเสนอให้แม่ค้าไก่อ้างนำไปทดลองขายแทนไก่พันธุ์พื้นเมืองดู จากจุดเริ่มต้นนี้เองคือความเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญของไก่อ้างเขาสวนกวาง จากไก่อ้างพื้นเมืองมาเป็นไก่อ้างเกรดซีทดแทนเพราะว่าเนื้อไก่อ้างเกรดซีมีคุณสมบัติใกล้เคียงกับเนื้อไก่อ้างพันธุ์พื้นเมือง คือมีไขมันน้อย เวลาอย่างไม่ทำให้ควั่นฟุ้งกระจายเหมือนไก่อ้างเกรดเอ เวลาอย่างสุกแล้วเนื้อไก่อ้างจะเหลืองเข้ม มีรสชาติดีใกล้เคียงกับไก่อ้างพันธุ์พื้นเมือง

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ไก่อ้างเขาสวนกวางมีความโดดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนไก่อ้างจากที่อื่น อาทิเช่น ไก่ที่นี้จะยังขายกันทั้งตัวไม่มีการแบ่งครึ่งหรือแยกส่วนได้ออกยกเว้นเครื่องในไก่เท่านั้น ไก่อ้างเขาสวนกวางจะมีการหมักไก่อ้างก่อนนำไปย่างไฟด้วยเครื่องปรุง เมื่อหมักไก่อ้างได้ที่แล้วจะนำมาคียบ่างขายทั้งตัว

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

แม่ค้าได้พยายามปรับปรุงรูปแบบไก่อ้างให้มีคุณภาพถูกอกถูกใจลูกค้าอยู่ตลอดเวลา ทั้งรสชาติฝีมือและความถูกหลักอนามัย ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ไก่อ้างเขาสวนกวางยืนหยัดอยู่ได้นานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี ไก่อ้างเขาสวนกวางสามารถจัดขึ้นโต๊ะได้ตามงานเลี้ยง งานเฉลิมฉลอง งานเทศกาลต่างๆ เข้ากับอาหารได้ทุกประเภท

การทำไก่อ้างเขาสวนกวางในปัจจุบันมีสองหมู่บ้านเท่านั้นที่ยังยึดทำไก่อ้างเป็นอาชีพหลัก คือหมู่บ้านจอมพลพัฒนา หมู่10 และหมู่บ้านทางพาด หมู่11 ตำบลคำม่วง อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น อยู่คนละฟากฝั่งถนนมิตรภาพ เคยเป็นหมู่บ้านเดียวกันมาในอดีต ระยะหลังได้แยกเป็น 2 หมู่บ้าน ซึ่งทั้ง 2 หมู่บ้านนี้เองได้รับการถ่ายทอดฝีมือการทำไก่อ้างสืบทอดกันมายาวนานกว่า 50 ปีตั้งแต่คนรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย เมื่อมาถึงเวลานี้ไก่อ้างบ้านทางพาดและบ้านจอมพลพัฒนาได้กลั้กลายเป็นเอกลักษณ์อันโดดเด่นที่สำคัญของอำเภอเขาสวนกวางไปแล้ว

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

องค์ประกอบของอาหาร

เครื่องปรุงไก่อ้างสูตรพิเศษ

- | | |
|--------------|-------------|
| 1.เกลือแกง | 2.ซีอิ๊วขาว |
| 3.ซีอิ๊วดำ | 4.ซอสปรุงรส |
| 5.ซิงแก่ | 6.กระเทียม |
| 7.พริกไทยป่น | 8.รสดี |
| 9.น้ำสะอาด | 10.น้ำปลา |

ขั้นตอนการปรุงน้ำหมักไก่อ้าง

1.นำเครื่องปรุงจากข้อ 1-10 ลงผสมคลุกเคล้าในกะละมังให้ได้ปริมาณอัตราส่วนที่พอเหมาะกับจำนวนไก่อ้าง

2.นำไก่อ้างที่ชำแหละเตรียมไว้ลงคลุกเคล้ากับเครื่องปรุงน้ำหมักในกะละมัง ใช้มือคลุกเคล้าเบาๆ เพื่อให้เครื่องปรุงเข้ากับเนื้อไก่อ้าง

3.หมักไก่อ้างทิ้งไว้ 20 นาที รอให้เครื่องปรุงซึมเข้าเนื้อไก่อ้าง ก่อนนำมาคียบ่างขึ้นย่างบนเตาไฟ

ข้อควรระวังในการเลือกภาชนะหมักไก่ ไม่ควรเลือกพลาสติกหรือภาชนะเคลือบสี ควรเป็นถังสแตนเลส ควรล้างภาชนะให้สะอาดทุกครั้ง ก่อนจะนำไปย่างไฟต้องนำไม้มาคิบทัวไก่ก่อน ไม้คิบทัวควรเป็นไม้ไผ่ตง เพราะเหนียวกว่าไม้บ้านธรรมดา

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยนยุค(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยนยุค และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



นำไก่ที่ชำแหละแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด



ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงที่เตรียมไว้



เตรียมไม้คิปลั้วที่ทำจากไม้ไผ่



คิปลั้วแต่ละไม้เพื่อนำไปย่างบนเตาไฟ



การย่างไก่ เตรียมเตาและถ่านไฟให้พร้อม ใช้กระลาบตาข่ายเหล็ก(แทนถ่านไก่) วางบนเตาไฟความสูงจากเตา ๑ ฟุต



นำหีบไก่อวางย่างบนกระลาบโดยคว่ำด้านท้องลงก่อนด้านหลังไฟเตาถ่านต้องไม่แรงเกินไปไม่มีเปลวไฟและควันไฟ



ขณะที่ย่างไก่กำลังร้อนได้ที่ ผู้ย่างไก่จะใช้เหล็กแหลมที่เตรียมไว้แทงจิ้มลงให้ทั่วเนื้อไก่ เพื่อจะให้เครื่องปรุงซึมเข้าเนื้อไก่



ขณะที่ย่างไก่ให้พลิกไก่กลับด้านไปมาให้สุกและทาด้วยน้ำมันเจียวกระเทียม เพื่อให้ความร้อนกระจายทั่วตัวไก่ ทำให้ไก่ย่างมีสีส่นน่ารับประทาน



ประชาชนที่เดินทางแวะซื้อไก่ย่างเขาสวนกวางตามร้านค้าแผงลอยกันอย่างมากมาย



การจัดประภวตไก่อ่งที่มีรสชาตือรือและถูกหลักอนามัยในงานเทศกาลไก่อ่งและของดีอำเภอเขาสวนกวาง ซึ่งจัดประจำปี ระหว่งต้นเดือน มกราคม ของทุกปี



คณะกรรมการจากหน่วยงาต่างๆ ที่ได้รับการแต่งตั้งเป็นผู้ให้คะแนนการประภวตร้านไก่อ่งรสชาตือรือและสะอาดถูกหลักอนามัย เพื่อชิงความเป็นสุดยอดของร้านไก่อ่งเขาสวนกวาง

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)

การทำไถ่อย่างเขาสวนกวางในปัจจุบันมีสองหมู่บ้านเท่านั้นที่ยังยึดทำไถ่อย่างเป็นอาชีพหลัก คือหมู่บ้านจอมพลพัฒนา หมู่10 และหมู่บ้านทางพาด หมู่11 ตำบลคำม่วง อำเภอสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น อยู่คนละฟากฝั่งถนนมิตรภาพ เคยเป็นหมู่บ้านเดียวกันมาในอดีต ระยะเวลาได้แยกเป็น 2 หมู่บ้าน ซึ่งทั้ง 2 หมู่บ้านนี้เองได้รับการถ่ายทอดฝีมือการทำไถ่อย่างสืบต่อกันมายาวนานกว่า 50 ปีตั้งแต่คนรุ่นปู่ ย่า ตา ยาย เมื่อมาถึงเวลานี้ไถ่อย่างบ้านทางพาดและบ้านจอมพลพัฒนาได้กลั้บกลายมาเป็นเอกลักษณ์อันโดดเด่นที่สำคัญของอำเภอสวนกวางไปแล้ว

ปัจจุบันชุมชนทั้งสองหมู่บ้านมีร้านค้าจำหน่ายไถ่อย่างจำนวนมากกว่า 100 ร้านค้า มียอดรายได้ขายไถ่อย่าง รวมเป็นเงิน 100,000 – 120,000 บาท/วัน ไถ่อย่างเขาสวนกวางสามารถจัดขึ้นโต๊ะได้ตามงานเลี้ยง งานเฉลิมฉลอง งานเทศกาลต่างๆ เข้ากับอาหารได้ทุกประเภท

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 10000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายเล็ก วงษ์พรหม ประธานชมรมไถ่อย่างเขาสวนกวาง

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

เล็กไถ่อย่าง 117 หมู่ที่ 10 ตำบลเขาสวนกวาง อำเภอสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น 40280

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

117 หมู่ที่ 10 ตำบลคำม่วง อำเภอสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น 40280

โทรศัพท์ 081-3922557 โทรสาร -

E-mail

-

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

คัดสรร OTOP 4 ดาว ประจำปี 2555

จาก กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายสมเกียรติ จันทะสอน

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 24 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายพิชญกาญจน์ เหลาลาภะ

ตำแหน่ง เลขานุการสภาวัฒนธรรมอำเภอเขาสนกวาง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายสำราญ ประดิษฐ์สุวรรณ

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเขาสนกวาง

2. นางภาวิณี จันทะศรี

ตำแหน่ง พัฒนาการอำเภอเขาสนกวาง

3. นางสุพรรณิ เพชรสังฆาต

ตำแหน่ง กำนันตำบลคำม่วง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25