

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่ย่างเขาสวนกวาง ตำบลคำม่วง

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน อำเภอ เขาสวนกวาง ตำบล คำม่วง

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

เมื่อปีพุทธศักราช 2498 ไก่ย่างเขาสวนกวางเริ่มต้นขายคู่ไปกับข้าวเหนียวหนึ่งเท่านั้นไม่มีจุดเด่นอะไรเป็นพิเศษ การทำไก่ย่างขายเมื่อก่อนนั้นไม่มีขั้นตอนที่ย่างยากเหมือนในปัจจุบัน มีพื้นฐานง่ายมาจากการปิ้งทั่วไป คือจะนำไก่พื้นเมืองมาเชือดชำแหละแล้วก็สับไก่แบ่งแยกออกเป็นชิ้นๆเพื่อปิ้งขายเป็นส่วนๆเช่น ส่วนปีกของไก่ ส่วนขา ส่วนคอไก่ เครื่องในไก่ หลังจากนั้นก็นำเกลือมาโรยทาเนื้อไก่ให้ได้รสเค็มพอประมาณ จึงจะนำไม้ไผ่ที่เหลาไม้หีบเล็กๆมาคิบล้วนนำไปปิ้งย่างที่ข้างๆกองไฟที่เขี่ยถ่านออกมากองรวมกันไว้ ไก่ตัวหนึ่งจะแยกส่วนขายได้หลายปิ้ง เช่น ปิ้งคอไก่ ปิ้งปีกไก่ ปิ้งขาไก่และปิ้งเครื่องในไก่ ขายปิ้งละ 50 สตางค์ ก่อนจะเริ่มมีการขายที่ทางพาดเมื่อก่อนนั้นจะอาศัยขายตามสถานีรถไฟเขาสวนกวางมาก่อน เมื่อมีผู้คนขายเพิ่มมากขึ้น จึงได้กระจายกลุ่มขายขึ้นมาขายตามเส้นทางที่มีรถยนต์โดยสารแล่นผ่าน คือถนนมิตรภาพบ้านทางพาด เขาสวนกวางในปัจจุบัน ราคาไก่ย่างเมื่อก่อนนั้นจะอยู่ประมาณ 50 สตางค์ 1 บาท ราคาจะเพิ่มขึ้นมาตามค่าครองชีพที่สูงขึ้น การขายไก่ย่างจะขายคู่ไปกับข้าวเหนียวหนึ่งที่ห่อด้วยใบตองตึงไม่ใช่ถุงพลาสติกเหมือนในปัจจุบัน ราคาตกห่อละ 50 สตางค์ แต่มีเอกลักษณ์อย่างหนึ่งไก่ย่างสมัยนั้นจะเป็นไก่พื้นเมืองที่เลี้ยงเองตามธรรมชาติทั้งหมดหาซื้อได้ตามหมู่บ้านหรือหาซื้อได้ตามตลาดสดที่มีพ่อค้าแม่ค้ามัดขาไก่ใส่ตะกร้าหาบมาวางขายที่ตลาดสดเขาสวนกวางในช่วงเช้าหาซื้อได้ไม่ยากนัก ราคาที่ตกประมาณตัวละ 4-5 บาท ขึ้นอยู่กับขนาดตัวเล็กตัวใหญ่ยังไม่ได้ขึ้นตาข้างขายเหมือนในปัจจุบัน จะคาดคะเนซื้อขายด้วยสายตา เมื่อตอรองเป็นที่พอใจทั้งสองฝ่ายแล้วก็ตกลงซื้อกันทันที เมื่อก่อนนั้นชุมชนทางพาดยังเป็นกลุ่มคนเล็กๆมีผู้คนอาศัยอยู่กันไม่กี่ครัวเรือน แต่มีความขยันขันแข็งมาก คนส่วนใหญ่อพยพมาจากถิ่นอื่นมาอยู่รวมกัน กลุ่มแรกที่เข้ามาคือ อดีตกำนันสนั่น วิเศษวุฒิ กำนันคนแรกของตำบลเขาสวนกวาง (โดนลอบยิงเสียชีวิต พ.ศ. 2524) พ่อใหญ่ตุ้ พ่อใหญ่คำ พ่อใหญ่เชียร ศรีทิต พ่อใหญ่เสาร์ ชัยปัญญา และระยะต่อมาก็มีพ่อใหญ่สุด อุตลาด พ่อใหญ่ชื่น เพี้ยกำ พ่อใหญ่สมศักดิ์ ศรีทิต

และพ่อใหญ่หวี นาหอม ส่วนใหญ่จะอพยพมาจากจังหวัดร้อยเอ็ด จังหวัดมหาสารคามและจังหวัดนครราชสีมา กลุ่มที่ย้ายมาใหม่ยังไม่มีที่ดินเป็นของตนเอง ถ้าเป็นผู้ชายก็จะอาศัยรับจ้างทำงานที่โรงเลื่อยสหกิจเขาสวน กวาง หรือตัดไม้หอมรถไฟ ได้ค่าจ้างวันละประมาณ 6-12 บาท ส่วนลูกเมียจะให้ค้าขายหารายได้เสริมตามริมทางถนนลูกรังที่ทางพาด ส่วนใหญ่เป็นประเภทอาหารพื้นเมือง เช่น ไก่ย่าง ส้มตำ ลาบก้อย ปิ้งปลาขาว ซึ่งจะรับซื้อปลาขาวสดมาจากเขื่อนพองหนีบ (เขื่อนอุบลรัตน์) เมื่อปี พ.ศ. 2507 พ่อค้าแม่ค้าคงขายปิ้งปลาขาว เพราะมีข่าวลือไปต่างๆ นานาว่าปลาที่นำมาจากเขื่อนอุบลรัตน์เป็นปลากินคน เพราะในปีนั้นเองมีเรือสาวร่วงที่จะไปแสดงในงานประเพณีปากเขื่อนอุบลรัตน์ได้เกิดอุบัติเหตุเรือล่มอยู่กลางลำน้ำเขื่อนอุบลรัตน์ ทำให้สาวร่วงและคณะที่ร่วมเดินทางจำนวนมากเสียชีวิตกลางลำแม่น้ำเกือบทั้งหมด ตั้งแต่บัดนั้นเป็นต้นมาคนจึงไม่นิยมกินปลาปิ้ง อาหารประเภทปิ้งที่เหลือคือไก่ย่างเพียงอย่างเดียว อาหารอย่างอื่นที่นำมาวางขายเสริมส่วนใหญ่จะเป็นของป่าและผลผลิตทางการเกษตร เช่น ข้าวโพด ถั่วลิสง น้อยหน่า แตงโม แตงไทย ก้อยและข้าวหลามมัด เป็นต้น ถนนลูกรัง (ถนนมิตรภาพในปัจจุบัน) ได้เริ่มลาดยางมะตอยเมื่อปี พ.ศ. 2506 การคมนาคมเริ่มสะดวกขึ้น การค้าขายอาหารริมทางเริ่มคึกคักขึ้นมาตามลำดับเป็นการเพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัวเป็นอย่างดี กลุ่มแรกที่เริ่มค้าขายริมทางก่อนใครก็มี นางไหว วิเศษวุฒิ (ภรรยาของกำนันสนั่น วิเศษวุฒิ) กำนันตำบลเขาสวนกวาง ซึ่งยังขึ้นตรงกับอำเภอน้ำพอง ที่มีบทบาทมากในยุคนั้น นางพิมพ์ ทิพย์สอน เป็นแม่ค้าที่มีรสมีือนางเลี้ยง ชัยปัญญา นางบับ หารชัย นางถ่อน อุเทนสุด นางมาก ศรีสังข์ พ่อใหญ่สือย นางจันทร์ เสนารัตน์ นางอานวย นาริจันทร์ และนายวิเชียร ศรีทิด มีแม่ค้าที่เคยได้รับรางวัลครั้งประกวดย่างไก่ในปี พ.ศ. 2517 ที่ตลาดสดเขาสวนกวาง คือ ชนะเลิศอันดับ 1 คือ นางพิมพ์ ทิพย์สอน รองชนะเลิศอันดับ 1 คือ นางถ่อน อุเทนสุด และรองชนะเลิศอันดับสอง คือนางจันทร์ เสนารัตน์ ต่อมาระยะหลังๆ เริ่มมีพ่อค้าหน้าใหม่ให้ความสนใจการทำไก่ย่างเพิ่มมากขึ้น เช่นกลุ่มนายกฤษฎา ทรัพย์กมล นายมีชัย สุดาพิทย์ ไก่ย่างร้านวรรณนา ไก่ย่างร้านตุ้ ไก่ย่างยายแพง เป็นต้น ถือเป็นช่วงไก่ย่างบ้านทางพาดไก่ย่างเขาสวนกวาง ก้าวสู่ยุคของการเปลี่ยนแปลงมากที่สุดผู้คนเริ่มนิยมย่างไก่ขายทั้งตัว มีการปรับปรุงรูปแบบการพัฒนาการคิบบการย่างไก่ให้ดูโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์เดียวกัน การห่อไก่ด้วยกระดาษขาวแทนกระดาษหนังสือพิมพ์ และเริ่มขายไก่บนรถยนต์โดยสารประจำทาง ระยะต่อมาไก่พันธ์พื้นเมืองหรือไก่บ้านที่นำมาเชือดอย่างขายนั่นเริ่มมีปัญหาเรื่องปริมาณไม่เพียงพอความต้องการของลูกค้า ไก่พันธ์พื้นเมืองเริ่มหายากและเริ่มมีราคาแพงขึ้นตามลำดับ พ่อค้าต้องออกไปหาซื้อตามชนบทที่ห่างไกลออกไปบางครั้งก็ต้องนอนพักค้างคืนสู่ชนบทเพื่อรอจับไก่เข้าเล้าให้ได้ไก่ตามจำนวนที่ต้องการ แต่มีอุปสรรคเกี่ยวกับไก่พันธ์ที่โตช้าบางครั้งไม่ทันซื้อทันขายตัวก็เล็กลำบาก แต่ตรงกันข้ามลูกค้าบริโภคมากขึ้นเรื่อย ๆ พ่อค้าและแม่ค้าได้พยายามหาวิธีแก้ไขปัญหारेื่อยมา จนกระทั่งได้มาพบไก่เลี้ยงเกรดซีที่ที่เจ้าของฟาร์มโรจน์ฟาร์มจังหวัดขอนแก่นใส่รถมานำเสนอขายที่บ้านทางพาดเพื่อเสนอให้แม่ค้าไก่ออย่างนำไปทดลองขายแทนไก่พันธ์พื้นเมืองดู จากจุดเริ่มต้นนี้เองคือความเปลี่ยนแปลงครั้งสำคัญของไก่ย่างเขาสวนกวาง แม่ค้าไก่ย่างทุกคนได้หันมาให้ความสนใจย่างไก่พันธ์เกรดซีทดแทน การนำไก่พันธ์เกรดซีมาอย่างขายเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2509 ได้มีเจ้าของฟาร์มไก่ของเมืองขอนแก่นได้มาเสนอขายไก่อเลี้ยงเกรดซีที่เลี้ยงมาจากฟาร์มให้แม่ค้าทางพาดไปขายเป็นครั้งแรกเมื่อคิดราคากับไก่พันธ์พื้นเมืองที่รับซื้อมาจากชนบท ราคาไก่อเกรดซีจะถูกกว่ามากพ่อค้าแม่ค้าจึงได้ทดลองรับซื้อจากฟาร์มมาอย่างขายให้ลูกค้าทาน เพราะเห็นว่าถ้ารับซื้อจากฟาร์มจะสะดวกกว่าหาจ่ายเพราะฟาร์มมาบริการถึงที่ หลังจากได้นำไก่อพันธ์เกรดซีมาทดลองขายแล้ว ปรากฏว่าไก่อย่างเกรดซีที่รับซื้อมาจากเจ้าของฟาร์มได้รับการตอบรับจากลูกค้าไม่แพ้ไก่อพันธ์พื้นเมืองแต่อย่างใดหรือจะได้รับความนิยมนมากกว่าไก่อพันธ์พื้นเมืองด้วยซ้ำไปอาจเป็นเพราะว่าเนื้อไก่อพันธ์เกรดซีมีคุณสมบัติใกล้เคียงกับเนื้อไก่อพันธ์พื้นเมืองหลายอย่าง คือมีไขมันน้อย เวลาอย่างไม่ทำให้ควั่นฟุ้งกระจายเหมือนไก่อเกรดเอ เวลาอย่างสุกแล้วเนื้อไก่อจะเหลืองเข้ม มีรสชาติดีใกล้เคียงกับไก่อพันธ์พื้นเมือง และที่สำคัญคือราคาไม่แพงนัก อย่างขายตัวใหญ่ๆเป็นที่

ถูกใจลูกค้า จึงเป็นเสน่ห์ดึงดูดใจผู้ที่ได้พบเห็นทั้งหลาย ที่ขายราคาถูกเพราะต้นทุนต่ำนั่นเอง เริ่มแรกนั้นฟาร์มขายตัวละ 6-7 บาท ตัวหนึ่งน้ำหนักก็อยู่ประมาณ 700-800 กรัม จะสั่งซื้อรับซื้อก็สะดวก ไม่ต้องกังวลว่าไก่จะขาดตลาด มีฟาร์มไก่คอยให้บริการอยู่ตลอดเวลา แต่ในปัจจุบันมีฟาร์มไก่พันธุ์ในท้องถิ่นรองรับความต้องการของลูกค้าได้ตลอดเวลา สามารถเลือกซื้อไก่สดพันธุ์เกรดซีจากฟาร์มใกล้บ้านได้ทันที การเลือกซื้อไก่เกรดซี ไก่ที่จะนำมาทำไถ่อย่างเขาสวนกวางนิยมใช้ไก่พันธุ์เกรดซีจากฟาร์มใกล้บ้าน การเลือกซื้อไถ่ถ้าขาดความรู้ อาจจะได้ไถ่ที่ด้อยคุณภาพ จึงควรมีหลักเกณฑ์การพิจารณาเลือกซื้อไถ่ ดังนี้ 1.ควรเลือกซื้อไถ่ด้วยตนเองจากฟาร์มไถ่ที่ได้มาตรฐาน 2.ไถ่ต้องมีอายุตั้งแต่ 45 วันขึ้นไป แต่ไม่ควรเกิน 50 วัน 3.ควรเลือกไถ่ที่มีขนาดน้ำหนักเดียวกันหรือขนาดน้ำหนักอยู่ประมาณ 700-800 กรัม 4.ควรเลือกซื้อไถ่พันธุ์เกรดซีชนสีขาว ผิวสวย ดูสะอาด ต้องมีสุขภาพแข็งแรงสมบูรณ์

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

จุดเด่นที่สำคัญของไถ่อย่างเขาสวนกวาง ไถ่อย่างเขาสวนกวางมีความโดดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่ไม่เหมือนไถ่อย่างจากที่อื่น อาทิเช่นไถ่ที่นี้จะย่างขายกันทั้งตัวไม่มีการแบ่งครึ่งหรือแยกส่วนได้ออกยกเว้นเครื่องในไถ่เท่านั้น ไถ่อย่างเขาสวนกวางจะมีการหมักไถ่สดก่อนนำไปย่างไฟด้วยเครื่องปรุง เมื่อหมักไถ่สดที่ได้แล้วจะนำมาคิบบ้างขายทั้งตัว จะใช้ไม้คิบบไถ่ขนาดใหญ่เป็นไม้ไผ่ตรงเป็นอุปกรณ์คิบบไถ่ขึ้นอย่างบนเตาไฟใช้ไม้ตอกรดไม้คิบบทั้งหมดสาม เส้นเมื่อย่างไถ่สุกจะตัดออกให้เหลือเส้นเดียว หัวไถ่จะชี้ขึ้นด้านบนหลังจากย่างเสร็จจะเห็นสีผิวของไถ่ย่างสีเหลืองเข้มมารับประทาน จะโรยหน้าด้วยกระเทียมเจียวและเหยาะพริกไทยป่นอีกครั้งทำให้กลิ่นหอมเย้ายวนยิ่งนักราคาไถ่อย่างเขาสวนกวางไม่แพงมากนัก รสชาติไถ่อย่างอร่อยคุ้มค่า จะหาซื้อได้ไม่ยากมีวางขายทั่วไปตามหน้าร้านเล็กใหญ่ แผงลอยตามทางเท้ามีเรียงรายบนถาดทั้งซ้ายทั้งขวาตามเส้นทางถนนมิตรภาพ แม้ค้าได้พยายามปรับปรุงรูปแบบไถ่อย่างให้มีคุณภาพถูกอกถูกใจลูกค้าอยู่ตลอดเวลา ทั้งรสชาติฝีมือและความถูกหลักอนามัย ด้วยเหตุนี้เองจึงทำให้ไถ่อย่างเขาสวนกวางยืนหยัดอยู่ได้นานตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน และได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี ไถ่อย่างเขาสวนกวางสามารถจัดขึ้นโต๊ะได้ตามงานเลี้ยง งานเฉลิมฉลอง งานเทศกาลต่างๆ เข้ากับอาหารได้ทุกประเภท

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุงไถ่อย่างสูตรพิเศษ

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

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)	บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบประยุกต์(ถ้ามี) (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับประยุกต์ และ ภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)
---	---

7. การสร้างงานและรายได้

- 7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี
(ระบุเหตุผล)
- 7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นายเล็ก วงษ์พรม

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

117 หมู่ที่ 10 ตำบลคำม่วง อำเภอเขาสนกวาง จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

โทรศัพท์ 0813922557 โทรสาร

E-mail

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

คัดสรร OTOP 4 ดาว ประจำปี 2555 จากกรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล

ตำแหน่ง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ เดือน ปี พ.ศ. 25

ผู้บันทึกข้อมูล

ตำแหน่ง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรากวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1.

ตำแหน่ง

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

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