

จังหวัดขอนแก่น

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ไก่ย่าง (พรไก่ย่าง) ตำบลโนนทัน

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี):

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านกุดฉิม อำเภอ หนองเรือ ตำบล โนนทัน

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดหมู่ อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ คาว

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

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ไก่ย่างชุมชนสามแยกภูเวียง (สามแยกไดโนเสาร์) มีความเป็นมาดังนี้ เมื่อราวปี พ.ศ. ๒๕๑๒ มีสามีภรรยาคนหนึ่งชื่อนายเสริม (จารย์เสริม) และนางบุญมี นันดี ชาวบ้านกุดฉิม หมู่ที่ ๗ ตำบลโนนทัน อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น ได้พาครอบครัวมาอยู่ที่บริเวณสามแยกไดโนเสาร์ ด้านตะวันตกทางไปอำเภอภูเวียงซึ่งเป็นที่ดินของตนเอง (หัวไร่ปลายนา) ได้พบเห็นรถยนต์สายภูเวียง - ขอนแก่น หยุดรับ - ส่งผู้โดยสารที่ตรงนี้เป็นประจำ จึงมีความคิดจะหาสินค้ามาจำหน่ายเพื่อมีรายได้เสริมนอกจากการทำนา พอได้เห็นพ่อค้า แม่ค้าในตลาดอำเภอหนองเรือ วังขายสินค้าตามรถโดยสารที่หยุดรับ - ส่งผู้โดยสารจึงคิดจะลองทำดู ๒ - ๓ ปีต่อมาจึงมีเพื่อนบ้านหลายคนมาทำอาชีพนี้บ้าง เช่น นางสมร นางประไพ นายประสิทธิ์ (ต่อมาคือร้านประสิทธิ์ไก่ย่าง) นางประยูร นายทองคำ (ต่อมาลูกดำเนินการต่อคือร้านไก่ย่างไดโนเสาร์) นางเลื่อน ขายนํ้า และนายเสมียน บ่อมสุวรรณ (ต่อมาคือร้านเสมียนไก่ย่าง) จนปัจจุบันมีผู้มาขายไก่ย่างเพิ่มมากขึ้นอย่างรวดเร็วมีมากกว่า ๑๐๐ ร้าน ทั้งสองข้างทางถนนมะลิวรรณ และทางไปภูเวียงมีอาหารมากมาย เช่น ส้มตำ ย่างปลา คอหมูย่าง ลาบ - ก้อย ลาบปลา ลาบเป็ด แกงอ่อม แกงหน่อไม้ แกงเห็ดชนิดต่าง ๆ เครื่องดื่มทุกชนิด และมีร้านมีชื่อเพิ่มเติม เช่น ร้านหน้อยไก่ย่าง และร้านพรไก่ย่าง เป็นต้น

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ไก่ย่าง เป็นอาหารยอดนิยมของคนไทย รับประทานได้ตั้งแต่อาหารจานหลัก อาหารว่าง อาหารเรียกน้ำย่อย หรือกับแกล้ม ซึ่งในแต่ละพื้นที่จะมีสูตรเฉพาะแตกต่างกันออกไป ร้านพรไก่อย่าง จะย่างไก่ทั้งตัวแต่ต้องตัดขาถึงเล็บบอก จะไม่เหมือนที่อื่น องค์ประกอบที่โดดเด่นไม่เหมือนร้านอื่น คือเมื่อสั่งไก่อย่าง ส้มตำ ทางร้านจะแถมชุดผักลวกพร้อมน้ำพริก และของหวาน ตามจำนวนผู้

มารับประทานไถ่ย่าง และผู้มาซื้อไปรับประทานที่บ้านด้วย การย่างไถ่ส่วนใหญ่่มักจะนิยมทำให้ หนึ่ง กรอบ เนื้อนุ่ม และมีความหอมจากเครื่องเทศ โดยรับประทานกับข้าวเหนียว นอกจากนี้ไถ่อาจมีการปรุงรสเพิ่มเติม เช่น ทาไถ่ด้วยขมิ้น หรือทำเป็น ไถ่ย่างนมสด ไถ่ย่างน้ำผึ้ง เป็นต้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

เป็นอาชีพที่สำคัญและมีชื่อเสียงของอำเภอหนองเรือ ดังคำขวัญที่ว่า "หนองเรือตระการ จักสานไม้ไผ่ ไถ่ย่างทางพาด ตลาดกระหล่ำ เลิศล้ำเพชรพลอยเจียรไนร พระใหญ่ภูเม้งทอง" ปัจจุบันอาชีพขายไถ่ย่างบริเวณสามแยกโคโนเสาร์กลายเป็นชุมชนที่หนาแน่น เกิดมีอาชีพอื่นในวงจรนี้พึ่งพาซึ่งกันและกัน เช่น

- ไม้คิ๊บไถ่ (ไม้หีบ) พ่อค้าจากอำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ นำมาจำหน่าย
- อาชีพถอนขน ข้าวหล่ำไถ่นำมาส่งร้านไถ่ย่าง
- ร้านขายของชำได้จำหน่ายเครื่องปรุงรวมถึงสินค้าอย่างอื่น
- อาชีพจักตอกไม้ไผ่นำมาขายสำหรับมัดไม้คิ๊บไถ่
- อาชีพเผาถ่านนำมาขายใช้ย่างไถ่เพราะทำได้มีรสชาติดี

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

เครื่องปรุงไถ่ย่างสูตรพิเศษ ประกอบด้วย

1. เกลือ
2. ซีอิ๊วดำตรานกยูง
3. ซอสฝาสีน้ำตาล
4. นมสด
5. กระเทียม
6. พริกไทยเม็ด
7. ชูรส
8. รสดี
9. น้ำปลา

ขั้นตอนการปรุง

- เตรียมไถ่สดที่ชำแหละแล้วล้างให้สะอาดในกะละมังขนาดใหญ่
- นำเครื่องปรุงทั้งหมดลงผสมคลุกเคล้า (แต่ละอย่างมาอย่างน้อยตามสูตรของแต่ละบุคคล)
- หมักเนื้อไถ่ทิ้งไว้ประมาณ 25 นาที
- นำไม้มาคิ๊บขึ้นย่างบนเตาไฟ

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

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

- ใช้ไก่พื้นบ้านถอนขนชำแหละเอง - อย่างขายเป็นชิ้น ๆ คือ - ใช้ไก่จากฟาร์มเลี้ยง (ประเภทไก่ชนน้ำหนักตัวละไม่เกิน 1 ขาไก่ ปีกไก่ คอ และเครื่องใน (ใช้ไม้คียบ้างไฟ) - วึ่งขายตามกิโล - อย่างขายเป็นตัว ๆ ละ 100-130 บาท - ที่จำหน่ายรถโดยสารที่หยุดรับ - ส่งผู้โดยสาร - ราคาขายตั้งแต่ 1-5-10เป็นร้านถาวรมีอาหารอย่างอื่นด้วย เช่น ส้มตำ อย่างปลา

บาท - เครื่องปรุงมีเพียงเกลือ ชูรส สีใส่อาหาร (สีเหลือง) และน้ำมันหมูสำหรับทาเนื้อไก่เวลาอย่างไม่ให้ไหม้ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน (ถ้ามี)

- ใช้ไก่จากฟาร์มเลี้ยง (ประเภทไก่ชนน้ำหนักตัวละไม่เกิน 1 ขาไก่ ปีกไก่ คอ และเครื่องใน (ใช้ไม้คียบ้างไฟ) - วึ่งขายตามกิโล - อย่างขายเป็นตัว ๆ ละ 100-130 บาท - ที่จำหน่ายรถโดยสารที่หยุดรับ - ส่งผู้โดยสาร - ราคาขายตั้งแต่ 1-5-10เป็นร้านถาวรมีอาหารอย่างอื่นด้วย เช่น ส้มตำ อย่างปลา

บาท - เครื่องปรุงมีเพียงเกลือ ชูรส สีใส่อาหาร (สีเหลือง) และน้ำมันหมูสำหรับทาเนื้อไก่เวลาอย่างไม่ให้ไหม้ (แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



เกียรติบัตรที่ชนะเลิศการประกวดไก่อย่าง



ท่านนายอำเภอหนองเรือและคณะกรรมการประกวดไก่อย่าง
ถ่ายภาพร่วมกับคณะร้านพรไถ่อย่าง



ร้านพรไถ่ย่าง ร่วมจัดแสดงในงาน 51 ปี อำเภอนองเรือ



ร้านพรไถ่ย่าง ร่วมจัดแสดงในงาน 51 ปี อำเภอนองเรือ



วัฒนธรรมอำเภอนองเรือ ถ่ายภาพร่วมกับคณะร้านพรไถ่ย่าง



วัฒนธรรมอำเภอหนองเรือ ถ่ายภาพร่วมกับคณะร้านพรไก่
ย่าง



ไก่หมักได้ที่เตรียมใส่หีบ



ไก่ใส่หีบเตรียมย่าง



กำลังย่างไก่บนเตาถ่านใช้ไฟพอประมาณ



ไก่อย่างวางขายหน้าร้าน



ผักลวกสำหรับแถมให้ลูกค้าที่มารับประทานไก่อย่าง หรือซื้อไปรับประทานที่บ้าน



ของหวานสำหรับแถมให้ลูกค้าทุกคนที่มารับประทานไก่อย่าง หรือซื้อไปรับประทานที่บ้าน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สถิติและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
มี

(ระบุเหตุผล)

ชุมชนสามแยกภูเวียง (สามแยกไดโนเสาร์) มีอาชีพขายไก่ย่างเป็นอาชีพหลัก สร้างรายได้ให้
ครอบครัว ปัจจุบันสามแยกภูเวียง (สามแยกไดโนเสาร์) เส้นทางถนนมะลิวรรณ และสามแยกไปอำเภอภู
เวียงมีร้านไก่ย่าง ประมาณ 100 ร้าน

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
มี 44000 บาท/เดือน

8. ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ – สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางสุภาพร ประดับคำ

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

68 บ้านกุดฉิม หมู่ที่ 7 ตำบลโนนทัน อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

68 บ้านกุดฉิม หมู่ที่ 7 ตำบลโนนทัน อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น

โทรศัพท์ 043-294229, 089-7094415 โทรสาร

E-mail

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

- ได้รับรางวัลชนะเลิศการประกวด อาหารปลอดภัย อาหารสะอาดรสชาติอร่อย อำเภอหนอง
เรือ จังหวัดขอนแก่น

ประจำปี 2553

- ได้รับเกียรติบัตรการประกวดส้มตำ งานมหกรรมปลาร้าส้มตำอร่อย ประจำปี 2554 จากสำนักงาน
สาธารณสุขจังหวัดขอนแก่น

- ได้รับเกียรติบัตรไก่ย่างสะอาดรสชาติอร่อย ปี 2556 อำเภอหนองเรือ จังหวัดขอนแก่น

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้อง
ของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นางถนอมศรี สนอุป

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 17 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นางถนอมศรี สนอุป

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมชำนาญการ

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นายพลากร นครแก้ว

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอหนองเรือ

2. นายบุญหนัก สาตา

ตำแหน่ง รองประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอหนองเรือ

3. นายสนอง ทุมมูล

ตำแหน่ง ประธานสภาวัฒนธรรมตำบลโนนทัน

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ นางเกศินี สวัสดิ์

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ 21 เดือน กันยายน ปี พ.ศ. 2557