



ที่ ขย. ๕๓๖๐๕/ ๐๓๖

สำนักงานเทศบาลตำบลลาดใหญ่
ถนนนิเวศรัตน์ ขย ๓๖๐๐๐

๒๐ มกราคม ๒๕๖๓

เรื่อง การสืบค้นอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของจังหวัดชัยภูมิ

เรียน นายอำเภอเมืองชัยภูมิ

อ้างถึง หนังสือ ด่วนที่สุด ที่ ขย ๐๑๑๘/๕๑ ลงวันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๓

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบสำรวจอัตลักษณ์จังหวัดชัยภูมิ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยจังหวัดชัยภูมิมีนโยบายจะดำเนินการสืบค้นข้อมูลอัตลักษณ์ทางวัฒนธรรมของจังหวัดชัยภูมิ ซึ่งประกอบไปด้วย ด้านการแต่งกาย ด้านอาหาร ด้านภาษาถิ่น ด้านประเพณี ด้านศิลปะการแสดง ด้านดนตรี ด้านบายศรี (เจ้าพ่อพญาแล) ด้านความเชื่อ ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น ด้านสินค้าทางวัฒนธรรม ด้านการละเล่นพื้นบ้าน ด้านการท่องเที่ยว ด้านศาสนา และด้านประวัติศาสตร์ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการอนุรักษ์และสืบสาน รากเหง้า วิถีชีวิต ด้านวัฒนธรรมของจังหวัดชัยภูมิ ให้เป็นอัตลักษณ์อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น นั้น

เทศบาลตำบลลาดใหญ่ ได้ทำการตรวจสอบข้อมูลดังกล่าวเป็นที่เรียบร้อยแล้ว และ จึงขอรายงาน ข้อมูลดังกล่าว รายละเอียดปรากฏตามเอกสารที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางวาสนา อุตมะพันธ์)

นายกเทศมนตรีตำบลลาดใหญ่

กองการศึกษา

โทร. ๐๔๔-๐๕๖๘๔๑

โทรสาร ๐๔๔-๐๕๖๘๔๑ ต่อ ๐

ทัศนพร
๒๐ ม.ค. ๖๓

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”

ปลัดเทศบาลฯ
.....
.....
.....
.....

แบบสำรวจอัตลักษณ์จังหวัดชัยภูมิ

๑. ประเภทอัตลักษณ์

-ด้านอาหาร

๒. ชื่อหลัก

-ไถ่อย่างบ้านลาดใหญ่

๓. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

- ประมาณ ๘๐ ปีที่ผ่านมา การเดินทางจากตัวเมืองชัยภูมิ ไปยังอำเภอคอนสวรรค์ จังหวัดชัยภูมิ อำเภอพล จังหวัดขอนแก่น และอำเภอบัวใหญ่ อำเภอแก้งสนามนาง จังหวัดนครราชสีมา เป็นไปด้วยความยากลำบาก ทุกวันจะมีรถโดยสารวิ่งวันละ ๑ คัน และก็ไม่รู้ว่าจะถึงจุดหมายปลายทางตอนไหน ณ ที่บ้านลาดใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดชัยภูมิ ชาวบ้านได้นำอาหารชนิดหนึ่งมาขายให้กับคนเดินทางผ่านไปมา เพื่อเป็นเสบียง หรืออาหารกลางวันให้กับผู้ที่มาที่มากับรถโดยสารประจำทาง อาหารพื้นบ้านของบ้านลาดใหญ่ที่นำมาขายก็คือ “ไถ่อย่าง” จะเป็นการย่างไถ่พื้นบ้านชาวบ้านที่ซื้อไถ่มากินกันบางคนก็จะเรียกว่า “ปังไถ่” ซึ่งเป็นภาษาพื้นบ้าน ครั้งแรกโดย นายสี อันอาสา ได้เริ่มเปิดร้านขายมาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๔๘๕ ต่อมา มี นายประเสริฐ ชาติศรี นายบัวรอง นายสิงห์ และได้สืบทอดการขายให้บุตรหลานเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน ต่อมา ไถ่บ้านที่นำมาขายจะหายากและมีราคาค่อนข้างแพง จึงเปลี่ยนมาเป็นไถ่พันธุ์เนื่องจากฟาร์มแทน

ไถ่อย่างลาดใหญ่จะมีลักษณะเหมือนกับไถ่อย่างทั่วไป แต่พิเศษคือ จะใช้ไถ่พันธุ์เนื่องจากฟาร์ม จากนั้นนำไปหมักด้วยเครื่องแกง เช่น พริกไทย กระเทียม เกลือ โดยโขลกรวมกันจนละเอียด ทำให้รสชาติไถ่อย่างลาดใหญ่ จากวันนั้นถึงปัจจุบัน จึงกลายเป็นตำนานของบ้านลาดใหญ่ จากรุ่นสู่รุ่น จนถึงทุกวันนี้ แม้การเดินทางจะสะดวกรวดเร็วขึ้น แต่ใครที่ผ่านเส้นทางสายนี้ก็อดไม่ได้ที่จะแวะซื้อไถ่อย่างลาดใหญ่มารับประทาน และเป็นของฝากสำหรับญาติพี่น้อง และผู้ที่เคารพนับถือ “ไถ่อย่างลาดใหญ่” จึงกลายเป็นอาหารภูมิปัญญาท้องถิ่น อยู่ในความทรงจำ ติดปากนักท่องเที่ยวและคนทั่วไป

อุปกรณ์การทำ ไถ่อย่าง ประกอบด้วย

๑. ไถ่พันธุ์เนื่องจากฟาร์ม
๒. พริกไทย
๓. ลูกผักชี
๔. กระเทียม
๕. ซอสปรุงรส

ขั้นตอนการทำ

ใช้ไถ่พันธุ์เนื่องจากฟาร์ม หมักด้วยเครื่องเทศที่เด่น คือ กระเทียม พริกไทย ลูกผักชี ข้ามคืน เวลาอย่างจะย่างไฟแรง ให้สุก แล้วค่อยเปลี่ยนเป็นไฟอ่อน เนื้อจะสุกแห้งกำลังดี หนึ่งกรอบ และมีเอกลักษณ์อีกอย่าง คือ น้ำจิ้มแจ่ว ที่ทำมาจากน้ำมะขามหวาน รสชาติกลมกล่อม จนทำให้ขึ้นชื่อ ติดปากคนที่ได้รับประทาน

๔. ความโดดเด่น/อัตลักษณ์เฉพาะ

-เป็นอาหารขึ้นชื่อ เป็นสินค้าทางเศรษฐกิจของชุมชนเทศบาลตำบลลาดใหญ่

๕. พื้นที่ปฏิบัติ/แสดง

-กลุ่มร้านขายไก่ย่าง สามแยกลาดใหญ่ เทศบาลตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ

๖. ความสัมพันธ์กับชุมชน

-เป็นจุดเด่นจุดขายของชุมชน สร้างความรัก ความสามัคคีในชุมชน อนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาชาวบ้าน เสริมสร้างรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่ เกิดการจ้างการลงทุนในท้องถิ่น เป็นอาหารขึ้นชื่อและติดปากนักท่องเที่ยวและผู้คนที่สัญจรผ่านไป-มา

๗. ผู้ถือปฏิบัติและผู้สืบทอด

- นายประเสริฐ ขาติศรี

บ้านเลขที่ ๓๒๖ หมู่ที่ ๓ ตำบลลาดใหญ่ อำเภอเมืองชัยภูมิ จังหวัดชัยภูมิ

๘. หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนที่ร่วมจัดกิจกรรม

-อำเภอเมืองชัยภูมิ

-องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่

๙. จำนวนนักท่องเที่ยว/ผู้มาร่วมงาน

๑๐. อื่นๆ

๑๑. ภาพประกอบ/คำบรรยาย



