

ไถ่ย่างวิเชียรบุรี

กุลฉัตร ฉัตรกุล ณ อยุธยา (kulachatrakul@gmail.com)

Chief Marketing Officer บริษัท มาร์เก็ตติ้งได้อ็อกไซด์ จำกัด

ผมขับรถเดินทางไกล ไม่ว่าจะไปแห่งหนตำบลใด ผมก็พบเห็น “ไถ่ย่างวิเชียรบุรี” จนเข้าใจว่าเป็น Franchise อันดับหนึ่งของประเทศไทย แต่ เอ๊ะ!! ไปจุดทะเบียนได้ยังไง มันมีที่มาที่ไป ต้นสายปลายเหตุเป็นอย่างไร เหตุใดจึงพบเห็นไปทั่วประเทศ รสชาติเหมือนกันหรือไม่ การจัดการดำเนินงานเป็นอย่างไร มีมาตรฐานหรือไม่ เป็นที่น่าสงสัยกันอยู่ ด้วยป้ายพื้นสีเหลืองตัวอักษรไทยๆ เขียนตัวโตๆ ว่า “ไถ่ย่างวิเชียรบุรี” สีแดงๆ ก็เป็นสัญลักษณ์ที่แสดงออกถึงความเป็นตัวตนของเอกลักษณ์ที่ใช้กันได้ทั่วประเทศแล้ว แต่ผมสงสัยว่าใครเป็นเจ้าของ ซึ่งไม่น่าจะเป็นไปได้เพราะไม่มีใครสามารถเป็นเจ้าของสิทธิ์อันเป็นสาธารณสมบัติ คือคำว่า “วิเชียรบุรี” ซึ่งมีลักษณะปรากฏในเชิงภูมิศาสตร์ได้ (GI ; Geographical Indicators)



อำเภอวิเชียรบุรี เป็นอำเภอหนึ่งของจังหวัดเพชรบูรณ์อยู่ทางตอนใต้ของตัวจังหวัด เดิมชื่อ อำเภอท่าโรง ลักษณะอำเภอเป็นเมืองปิดอยู่ข้างในจากถนนสายหลัก (สระบุรี-หล่มสัก) เข้าไปอีก 7 กิโลเมตร บริเวณสองข้างทางของถนนทางหลวงหมายเลข 21 (ถนนสระบุรี – หล่มสัก) ระหว่างหลักกิโลเมตรที่ 122 ณ บ้านสามแยกวิเชียรบุรี ณ ที่นั้นจะพบกับร้านค้าซึ่งมีรถยนต์โดยสาร รถทัวร์ รถสิบล้อ รถตู้ รถเก๋ง จอดอยู่ และมีผู้คนมากมายโดยเฉพาะในวันเสาร์-อาทิตย์ หรือวันหยุดราชการต่างๆ จะเห็นควันไฟตลบอบอวล และได้กลิ่นไถ่ย่างหอมกรุ่นทั่วบริเวณ กล่าวกันว่าเมื่อประมาณปี พ.ศ. 2503-2504 มีต้นไม้ขนาดใหญ่ยืนตระหง่านแผ่กิ่งก้านสาขาเสมือนร่มขนาดใหญ่ในเวลากลางวันกลายเป็นแหล่งหยุดพักระหว่างทาง ด้วยเหตุนี้ชาวบ้านกลุ่มหนึ่ง เช่น คุณยายนวล บำกิมหลี่ ตาแป๊ะ ได้ทำไถ่ย่าง ส้มตำ ข้าวเหนียว และขนมแห้งเล็กๆ น้อยๆ มาขายตามร่มไม้ โดยที่ไถ่ย่างซึ่งเป็นอาหารที่มีรสชาติถูกปากชาวบ้านทั่วไป ทั้งที่สัญจรไปมาและชาวบ้านในบริเวณใกล้เคียง โดยจะมีเคล็ดลับที่น้ำจิ้ม ซึ่งจะไม่เหมือนน้ำจิ้มไถ่ที่อื่น คือ น้ำจิ้มน้ำมะขาม และน้ำจิ้มสูตรกระเทียมดอง โดยเป็นสูตรเฉพาะของจังหวัดเพชรบูรณ์ ต่อมา แม่ช้อยนางรำ จากหนังสือพิมพ์ไทยรัฐมาเที่ยวจังหวัดเพชรบูรณ์ ได้มีโอกาสจอดรถเพื่อรับประทานอาหารที่ร้านไถ่ย่างของตาแป๊ะ ซึ่งเป็นเจ้าของสูตรกระเทียมดอง จึงสอบถามข้อมูลเรื่องราวของไถ่ย่างวิเชียรบุรี แล้วนำไปเขียนลงในหนังสือพิมพ์ไทยรัฐ และมอบใบประกาศเกียรติคุณให้ ทำให้ผู้คนที่ได้อ่านจากทั่วประเทศรู้จักไถ่ย่างวิเชียรบุรีมากยิ่งขึ้น คนที่มีโอกาสเดินทางผ่านมาก็จะแวะรับประทานกัน พอรู้วาระรสชาติอร่อยสมตามที่รำลือจึงบอกต่อๆ กัน ทำให้มีชื่อเสียง ร้านขายไถ่ย่างหลายร้านที่ยังคงเปิดขายอยู่ในปัจจุบันนี้ได้แก่ ร้านตาแป๊ะ 1 และ ร้านตาแป๊ะ 2 ร้านบัวตอง รวมถึงร้านไถ่ย่างบริเวณริมทางที่เป็นแผงเล็กๆ แต่ก็มีรสชาติอร่อยเช่นกัน ด้วยชื่อเสียงและความนิยมในไถ่ย่างวิเชียรบุรี ทำให้เกิดอาชีพที่เอื้อกันต่อมา เช่น การเลี้ยงไก่ การรับจ้างถอนขนไก่ รวมทั้งการจำหน่ายอาหารอื่นๆ ข้าวหลาม เครื่องดื่ม และของฝากที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบูรณ์ นับเป็นการสร้างงานและรายได้ให้แก่ชุมชนโดยเฉลี่ยในแต่ละวันเป็นจำนวนมาก สิ่งที่เป็นเอกลักษณ์พิเศษของไถ่ย่างสามแยกวิเชียรบุรี คือ หนึ่งไก่จะแห้งกรอบ ส่วนเนื้อจะนุ่ม กลิ่นหอม รสชาติเค็มมันพอดี รับประทานได้โดยไม่ต้องจิ้มน้ำจิ้มก็ได้ ส่วนใหญ่มักรับประทานกับข้าวเหนียว ส้มตำมะละกอรสต่างๆ เช่น ส้มตำไทย ส้มตำปลาร้า ฯลฯ

จากการสอบถามรองนายกสมาคมแพรรนไซส์แห่งประเทศไทย คุณนคร สังขรัตน์ กล่าวว่า ไม่มีการจดทะเบียนแพรรนไซส์ใดๆ ในชื่อ ไก่ย่างวิเชียรบุรีแต่ใครๆ ก็ได้สามารถนำไปใช้ได้ในรูปแบบที่เหมือนกัน คือ ใช้ชื่อภูมิศาสตร์นี้ได้ ไม่มีลิขสิทธิ์ใดๆ มาคุ้มครองหรือป้องกัน ทั้งนี้การที่ลูกค้าจะขึ้นชื่อความเป็นไก่ย่างวิเชียรบุรีหรือไม่ขึ้นกับว่าเป็นไก่ย่างที่มีคุณลักษณะตามองค์ประกอบหรือไม่ คือ หนังไก่แห้งกรอบ เนื้อนุ่ม กลิ่นหอม รสชาติเค็มมันพอดี และที่สำคัญที่เป็นคุณลักษณะเฉพาะ (Signature) คือ น้ำจิ้มน้ำมะขามหรือน้ำจิ้มสูตรกระเทียมดอง เนื่องจากเส้นที่ไม่มีใครเหมือน จึงมีผู้นิยมใช้คำว่า “วิเชียรบุรี” สำหรับผู้ที่ทำไก่ย่างในลักษณะดังกล่าวเพื่อเป็นการอ้างให้ใกล้เคียงหรือเพื่อความนิยม
