

## บทที่ 2

### ความเป็นมาของการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร

การจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ความบันเทิงแก่ลูกค้าชาวต่างชาติเป็นหลัก อีกทั้งเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมประจำชาติ และเป็นการสนองตอบความต้องการของลูกค้าชาวต่างชาติที่ต้องการรับประทานอาหารไทย และชมการแสดงนาฏศิลป์ไทยไปพร้อม ๆ กัน

### ความเป็นมาของการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร

ความเป็นมาของการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร อาจกล่าวได้ว่า มีจุดเริ่มต้นมาจากคุณกฤษ ปันยาระขุน เจ้าของบริษัทท่องเที่ยว World Travel Service Co.,Ltd. ได้มาว่าจ้างให้กรมศิลปากรจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยให้ชาวต่างชาติ ซึ่งเป็นลูกของบริษัทชมเมื่อ พ.ศ.2502 โดยมีคุณนิลาศ อิศรางกูร ณ อยุธยา เป็นผู้ติดต่อประสานงานระหว่างบริษัท World Travel Service Co.,Ltd. กับกรมศิลปากร การแสดงจัดขึ้นที่โรงละครศิลปากร ภายในบริเวณพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ เป็นประจำทุกวันจันทร์ พุธ และศุกร์ ในเวลา 20.00 น. การแสดงที่กรมศิลปากรจัดให้ชาวต่างชาติ ซึ่งเป็นลูกค้าของบริษัท World Travel Service Co.,Ltd. ชม เป็นลักษณะของการแสดงวัฒนธรรม

---

\*ปัจจุบันโรงละครศิลปากรไม่ปรากฏอยู่แล้ว เนื่องจากเกิดไฟไหม้ในปีพ.ศ.2503 แต่ทางราชการได้จัดสร้างโรงละครขึ้นใหม่ และใช้ชื่อว่า โรงละครแห่งชาติ ซึ่งเปิดใช้ในปี พ.ศ.2509

ประจำท้องถิ่น ในแต่ละภูมิภาค โดยประกอบด้วยการแสดงพื้นบ้านและการแสดงศิลปะ การต่อสู้ป้องกันตัว<sup>1</sup> ชุดการแสดงต่างๆ มีดังนี้

การแสดงโขน ชุด ขกรบ\* ราชูยลราชพรหมณ์ ระเบิดาวสิงห์ ราช็อนเล็บ ราชัชชาติริ ราช็เกิดเทิง และการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวชุด ฟินนคาบ หรือ คาบสองมือ\*\* นอกจากนี้การจัดการแสดงนาฏศิลป์ให้ชาวต่างชาติชมที่โรงละคร ศิลปากรแล้ว ได้มีการจัดการแสดงให้นักท่องเที่ยวซึ่งเป็นลูกค้าของบริษัท World Travel Service Co.,Ltd. ชม ที่หอประชุมวัฒนธรรมสนามเสือป่าด้วย

ต่อมาคุณนิลาศ อิศรางกูร ณ อยุธยา ได้ติดต่อประสานงานร่วมกับองค์ การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หรือ อสท.\*\*\* โดยว่าจ้างให้กรม ศิลปากรจัดการแสดงให้ลูกค้าของบริษัท World Travel Service Co.,Ltd. ชม ที่บริเวณศาลาอนุฆมาศ ภายในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ เนื่องจากองค์การส่งเสริม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเพิ่งเริ่มก่อตั้งขึ้นในปีพ.ศ. 2502 โดยมีพลโทเฉลิมชัย จารุวัฒน์ เป็นผู้บริหาร ดังนั้นจึงต้องการที่เผยแพร่วัฒนธรรมและส่งเสริมการท่องเที่ยว

---

<sup>1</sup> สัมภาษณ์ นิดชา จามรมาน, ผู้เชี่ยวชาญการสอนนาฏศิลป์ไทย วิท ยาลัยนาฏศิลป์ กรมศิลปากร สถาบันนาฏดุริยางคศิลป์ กรมศิลปากร กระทรวงศึกษา ธิการ, 7 พฤษภาคม 2540.

\*การแสดงโขนชุด ขกรบ ใช้ผู้แสดง 4 คน คือ พระราม พระลักษมณ์ ทศกัณฐ์ และหนุมาน เนื่องจากจัดการแสดงเพียงสั้นๆ และไม่มีการจัดทัพของ ฝ่ายพระราม และทศกัณฐ์ ดังนั้นจึงใช้ผู้แสดงตัวเอกเพียง 4 คน

\*\*การแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวชุด ฟินนคาบ ใช้ผู้แสดงของสำนัก คาบศรีไตรรัตน์ (บ้านช่างหล่อ) เพราะเหตุว่ากรมศิลปากรไม่มีบุคคลากรที่มีความชำนาญในด้านนี้โดยตรง ต่อมาเมื่อผู้แสดงของสำนักคาบ ศรีไตรรัตน์มาทำการแสดงที่ โรงละครศิลปากรเป็นระยะเวลาานาน ผู้แสดงของกรมศิลปากรจึงได้ถ่ายทอดศิลปะ แขนงนี้เพิ่มเติมในชั้นหลัง

\*\*\*ปัจจุบัน คือ องค์การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย หรือ ททท.

ของประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักในหมู่ชาวต่างชาติ จึงได้นำการแสดงนาฏศิลป์ไทยมาเป็นส่วนช่วยในการเผยแพร่และส่งเสริมการท่องเที่ยวของประเทศไทยให้เป็นที่รู้จักในหมู่ชาวต่างชาติ จึงได้นำการแสดงนาฏศิลป์ไทยมาเป็นส่วนช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวนี้ ภายหลังบริษัทฟิล์มโกดักแห่งประเทศไทยได้เข้าร่วมจัดทำด้วย โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อขายสินค้าของบริษัทหรือการขายฟิล์มให้นักท่องเที่ยวใช้บันทึกภาพการแสดงนาฏศิลป์ไทย การแสดงที่จัดขึ้นในบริเวณศาลาามุขมาศ จัดขึ้นในวันหยุดสุดสัปดาห์ สัปดาห์ละ 1 วัน ในเวลา 09.00 น. รายการแสดงมี 2 รายการ ซึ่งใช้แสดงสลับกันไปในแต่ละสัปดาห์ สำหรับชุดการแสดงมีดังนี้ การแสดงโขนในชุดยกรบ (ผู้แสดง 4 คน) ชุดหนุมานจับนางสุพรรณมัจฉา ระเบียบำเทพบันเทิง ระเบียบำดาวดึงส์ ระเบียบำแพน ระเบียบำดวงเดือน ระเบียบำเกิดเทิง ระเบียบำสินวล รจนาลือกู่ พระรามตามกวาง ระเบียบำมาตรฐานและการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว สำหรับรายละเอียดต่างๆ ของการแสดงมีดังนี้

#### สถานที่สำหรับแสดง

สถานที่สำหรับแสดงให้ชาวต่างชาติ ซึ่งเป็นลูกค้าของบริษัท World Travel ชมนั้น ใช้บริเวณสนามหญ้าด้านหลังศาลาามุขมาศ ภายในพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ กรุงเทพมหานคร เป็นสถานที่สำหรับจัดการแสดง

#### ดนตรี

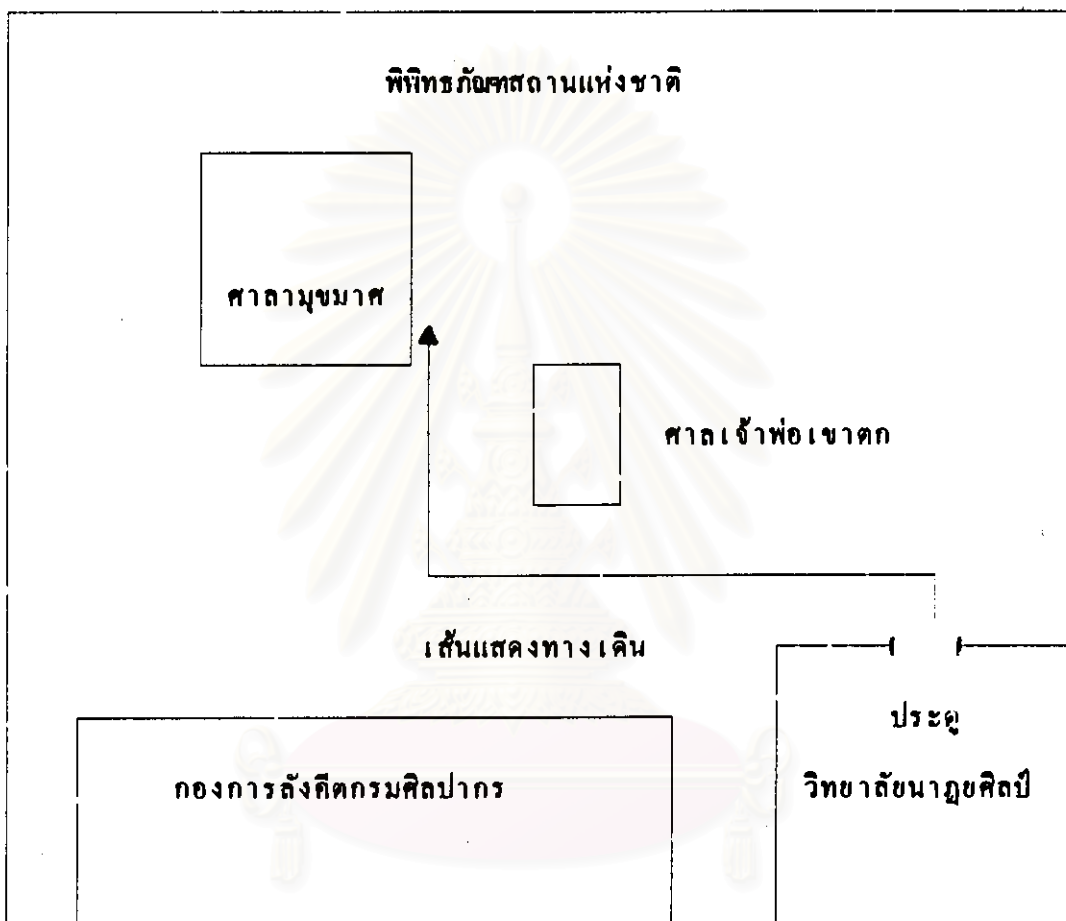
ดนตรีประกอบการแสดงคือ วงปี่พาทย์เครื่องห้า ซึ่งประกอบไปด้วยเครื่องดนตรี ระนาดเอก ฉิ่งวงใหญ่ ตะโพน กลองทัด ปี่และฉิ่ง นักดนตรีเป็นข้าราชการกองการสังคีต กรมศิลปากร ซึ่งประจำอยู่ในแผนกดุริยางค์ไทย

#### ผู้แสดง

ผู้แสดงเป็นนักเรียนของวิทยาลัยนาฏศิลป์ กรมศิลปากรที่ศึกษาวิชานาฏศิลป์ไทย ทั้งหญิงและชาย ผู้ชายนี้สำหรับทำการแสดงโขนและการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว โดยอาจารย์จะคัดเลือกผู้ที่มีรูปร่างหน้าตาดีและมีความสามารถในการรำดี เพราะการแสดงนี้นับว่าเป็นการแสดงออกถึงศิลปวัฒนธรรมของไทย ด้าน

นาฏศิลป์ให้ปรากฏแก่สายตาชาวต่างชาติ การคัดเลือกผู้แสดงจึงต้องพิถีพิถันเป็นพิเศษ เพราะผู้แสดงกลุ่มนี้เป็นผู้ที่สร้างชื่อเสียงให้ประเทศได้ทางหนึ่งด้วย

ผู้แสดงจะแต่งตัวที่วิทยาลัยนาฏศิลป์กรมศิลปากร และเดินไปตามทางลับเพื่อเข้าไปทำการแสดงที่ศาลา मुखมาศภายในบริเวณพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ



ภาพตัวอย่าง ทางลับที่ผู้แสดงใช้เป็นทางเดินเพื่อเข้าไปทำการแสดงที่บริเวณด้านหลังศาลา मुखมาศภายในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ผู้แสดงจะเดินออกจากประดู่วิทยาลัยนาฏศิลป์ทางด้านใน ซึ่งปัจจุบันมิได้ใช้การแล้ว โดยเดินไปตามทางซึ่งผ่านศาลา เข้าพ้อเขาดก เพื่อไปยังศาลา मुखมาศ

### ลำดับการแสดง

ก่อนการแสดง จะมีผู้บรรยายแนะนำการแสดงเป็นภาษาอังกฤษ โดยเริ่มจากการแนะนำเครื่องดนตรีแต่ละชนิด ตลอดจนการสาธิตวิธีการเล่นเครื่องดนตรีชนิดต่าง ๆ เช่น ซ็องวงใหญ่ ตะโพน ระนาดเอก เมื่อแนะนำเครื่องดนตรีครบทุกชนิดแล้วนักดนตรีจะรวมเพลงโดยการบรรเลงเครื่องดนตรีทุกชนิดพร้อมกันและจบลงอย่างรวดเร็ว เพื่อให้ผู้ชมทราบว่าการเล่นการแสดงกำลังจะเริ่มขึ้น

ต่อจากนั้นผู้บรรยายการแสดงจะกล่าวแนะนำการสาธิตทำรำแสดงอารมณ์ของผู้แสดงตัวพระ นาง ยักษ์และลิง ในท่ารัก โกรธ เค้น ยิ้ม เป็นต้น ซึ่งผู้แสดงตัวพระ นาง ยักษ์และลิง ทั้ง 4 คน จะออกมาขึ้นเรียงแถวหน้ากระดานและแสดงท่ารำต่าง ๆ ตามที่ผู้บรรยายการแสดงแนะนำไปพร้อม ๆ กัน จากนั้นจึงเริ่มการแสดงในชุดต่าง ๆ ตามลำดับ

เมื่อทำการแสดงเสร็จ ผู้แสดงจะตั้งท่ารำเพื่อให้ชาวต่างชาติบันทึกภาพบริเวณด้านหน้าศาลาอุษาค ดังในรูปภาพต่อไปนี้

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



สถาบันวิทยบริการ  
 ภาพแสดงการตั้งท่าอ่าวยรูปของผู้แสดงชุด ระบำเทพบันเทิง บริเวณ  
 ด้านหน้าศาลาชุมชนฯ ภายในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ในปี 2504 อนุเคราะห์โดย  
 อาจารย์ธานี ชัยสงคราม ศิลปินระดับ 7 กองนาฏดุริยางค์ กรมศิลปากร

นอกจากการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยให้ชาวต่างชาติชมที่บริเวณ  
 ศาลาชุมชนฯภายในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติแล้วในเวลาต่อมาพลโทเฉลิมชัย จารุวัฒน์  
 ได้มติดต่อดุริยางค์กรมศิลปากร ให้จัดการแสดงที่ห้องอาหารไทยในโรงแรมเอราวัณ โดยจัด  
 การแสดงประจำวันในวันจันทร์ วันพุธ และวันศุกร์ เวลา 20.30 - 21.30 น.

ภายในคืนหนึ่ง ๆ จะจัดการแสดงให้ชาวต่างชาติชม 3 ชุด โดยจะสลับสับเปลี่ยนกัน  
ไปในแต่ละวัน ชุดการแสดงที่จัดแสดงที่ โรงแรมเอราวัณประกอบด้วยชุดต่างๆ ดังต่อไปนี้  
ระบำเทพบันเทิง ระบำสีบท ระบำดาวดึงส์ ฟ้อนรัก ฟ้อนดวงเดือน การ  
แสดงชุด ย่าหรีนตามนทกยง เป็นต้น

ผู้แสดงซึ่งทำการแสดงที่โรงแรมเอราวัณ เป็นข้าราชการกองการสังคีต  
กรมศิลปากร แผนกนาฏศิลป์ไทย ส่วนหนึ่ง อีกส่วนหนึ่งเป็นนักเรียนจากวิทยาลัยนาฏศิลป์  
กรมศิลปากร

สำหรับอัตราค่าแรงของผู้แสดง สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 อัตรา คือ

1. ผู้แสดงที่เป็นเด็ก หรือเป็นนักเรียนจากวิทยาลัยนาฏศิลป์  
กรมศิลปากร จะได้ค่าแรงสำหรับการแสดง 1 วัน ในอัตรา 15 บาท/คน
2. ผู้แสดงที่เป็นผู้ใหญ่ หรือเป็นข้าราชการกองการสังคีต  
กรมศิลปากร จะได้ค่าแรงสำหรับการแสดง 1 วัน ในอัตรา 20 บาท/คน<sup>2</sup>

ผู้แสดงสามารถลาหยุดไม่มาทำการแสดงได้ หากมีกิจธุระหรือ  
ติดงานของกรมศิลปากร เพราะเหตุว่าทุกๆ วันศุกร์ กรมศิลปากรจะจัดการแสดง  
นาฏศิลป์ไทย ให้ประชาชนชมที่โรงละครแห่งชาติ หากผู้แสดงคนใดต้องไปทำการแสดง  
ในวันนั้นก็สามรถลาหยุดไม่ต้องมาทำการแสดงที่โรงแรมเอราวัณได้ แต่ต้องหาผู้แสดงมา  
ทำการแสดงแทนคนในวันที่ลาหยุดด้วย

---

<sup>2</sup>สัมภาษณ์รณี ชัยสงคราม, ศิลปินระดับ 7 กองนาฏดุริยางคศิลป์  
กรมศิลปากร , 18 ตุลาคม 2538 .

ในเวลาต่อมาได้เกิดร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยขึ้น โดยเป็นการจัดการของภาคเอกชนตามลำดับอีกหลายแห่ง อันได้แก่ ร้านอาหารผกาวัลิ เจ้าของร้าน คือ ฤทธิรงค์ ศิลปะบรรเลง ร้านอาหารนรสิงห์ (ปี พ.ศ.2506) เจ้าของร้าน คือ นายแพทย์ดำรงพันธุ์ ฤทธิรงค์ ซึ่งเป็นกุมารแพทย์ประจำอยู่ โรงพยาบาลคริสเตียน ที่ร้านอาหารนรสิงห์นี้จัดให้มีการมีการแสดงนาฏศิลป์ไทยขึ้น เพื่อให้ทำการแสดงประจำวันที่เป็นวันทำการแสดงของคน ร้านอาหารวิลล่าพลอรา ตั้งอยู่ที่ถนนพหลโยธิน ร้านอาหารสไบทอง (ปี พ.ศ.2506) ที่ร้านอาหารสไบทองจัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยทุกวันเช่นกัน โดยในวันหนึ่งๆ จะจัดให้มีการแสดง 4 ชุด แต่จะมีการแสดงเป็นรอบๆ โดยอาจจะแสดงวันละ 1 รอบ คือ รอบเย็น ในเวลา 20.00 น. แต่ในบางครั้งอาจมีการแสดงพิเศษในรอบบ่ายด้วย ขึ้นอยู่กับว่าลูกค้าของบริษัทท่องเที่ยวจะมาใช้บริการในเวลาใด ในส่วนของค่าแรงผู้แสดงที่ร้านสไบทองนี้ ผู้แสดงจะได้ค่าแรงในอัตราวันละ 40 บาท/คน

ต่อมาร้านอาหารมณียา โถดัดสรุม และร้านอาหารบ้านไทย ได้เปิดกิจการขึ้นในปีเดียวกันคือ ปี 2508 และจัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ขึ้นเป็นประจำทุกวัน ที่ร้านอาหารบ้านไทยในช่วงต้นของการเปิดกิจการมีการบรรเลงเครื่องดนตรีไทย เช่น ขิม หรือ จะเข้ ก่อนการแสดง และเมื่อทำการแสดงยังไม่มีวงดนตรีบรรเลงเพลงประกอบการแสดง แต่จะใช้การเปิดเพลงประกอบการแสดงนาฏศิลป์ไทยชุดนั้นๆ ต่อมาในภายหลังประมาณ พ.ศ.2511 การแสดงนาฏศิลป์ไทย ได้รับความนิยมนอกจากลูกค้ามากขึ้น ทางร้านจึงได้จัดให้มีวงดนตรีปี่พาทย์เครื่องห้า มาบรรเลงเพลงประกอบการแสดง ลักษณะของการแสดงจะเริ่มจากการบรรเลงดนตรีขึ้นเดี่ยว คือ จะเข้และต่อยด้วยการบรรเลงดนตรีวงปี่พาทย์เครื่องห้า ประมาณครึ่ง-1 ชั่วโมง ต่อจากนั้นจะเป็นการแนะนำเครื่องดนตรีชนิดต่างๆ และการสาธิตทำรำแสดงอารมณ์ของผู้แสดงตัวพระ และนาง จากนั้นจึงเริ่มการแสดงชุดต่างๆ ตามลำดับ ภายหลังจากปี 2520 ลูกค้าของร้านอาหารบ้านไทยเริ่มมีจำนวนมากขึ้น ทางร้านจึงได้ขยายกิจการโดยได้จัดให้มีการแสดงขึ้น 2 ที่เรียกว่า บ้านบนและบ้านล่าง ซึ่งเป็นลักษณะของบ้านทรงไทย 2 หลัง บังถูกติดกันโดยบ้านบนจะอยู่ชั้น 2 ของตัวบ้าน ส่วนบ้านล่างนั้นอยู่ชั้นล่างของตัวบ้าน ซึ่งส่วนหนึ่งเป็นห้องอาหาร และอีกส่วนหนึ่งเป็นที่พักของมัคคุเทศก์ที่พานักท่องเที่ยวมาใช้บริการของร้าน



ในปี 2512 ร้านอาหารพิมานได้เปิดกิจการขึ้นซึ่งภายหลังจากเปิดกิจการได้ 3 ปี สถานที่ของร้านไม่สามารถรองรับลูกค้าได้หมด จึงได้ขยายกิจการโดยสร้างห้องอาหารขึ้นภายในร้านอีกแห่งหนึ่งเพื่อรองรับลูกค้าซึ่งเพิ่มมากขึ้น ลูกค้าของทางร้านจะมีทั้งลูกค้าจากทวีปยุโรปและทวีปเอเชีย เช่น อเมริกา เยอรมันนี สเปน ฝรั่งเศส อิตาลี จีน ญี่ปุ่นและเกาหลีเป็นต้น แต่ส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้าจากทวีปยุโรปมากกว่าลูกค้าจากทวีปเอเชีย<sup>3</sup> สำหรับลักษณะการแต่งของร้านอาหารพิมานนี้มีลักษณะเช่นเดียวกับลักษณะการแต่งของร้านอาหารบ้านไทยที่กล่าวไว้ในข้างต้น

การจัดแสดงนาฏยศิลป์ไทยในร้านอาหารนี้ เป็นที่นิยมและแพร่หลายมากขึ้นในกลุ่มของร้านอาหารที่รองรับลูกค้าชาวต่างชาติจากบริษัทท่องเที่ยว หรือลูกค้าของโรงแรมเป็นสำคัญ ซึ่งต่อมาในภายหลังได้เกิดร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏยศิลป์ไทยขึ้นมากมาย ทั้งร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏยศิลป์ไทยขึ้นเป็นประจำทุกวัน และร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏยศิลป์ไทยขึ้นเฉพาะในโอกาสพิเศษต่างๆ เช่น การจัดงานเลี้ยงสังสรรค์หรือในเทศกาลวันขึ้นปีใหม่ และวันลอยกระทง เป็นต้น แต่จากการศึกษาพบว่า การจัดการแสดงนาฏยศิลป์ไทยเฉพาะในโอกาสพิเศษดังกล่าวนี้จะจัดให้มีขึ้นตามโรงแรมต่างๆ เป็นส่วนใหญ่ สำหรับร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏยศิลป์ไทยขึ้นเป็นประจำทุกวันในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่า หลังจากปี 2512 ได้เกิดขึ้นอีกมากมายตามลำดับต่อไปนี้

## สถาบันวิทยบริการ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

---

<sup>3</sup>สัมภาษณ์ สุมาลี อากเนย์สุวรรณ. ผู้จัดการทั่วไปของร้านอาหารพิมาน. 2 กรกฎาคม 2539.

- ปี 2514      ร้านอาหารศาลาไทย โรงแรมอินทรา
- ปี 2516      ร้านอาหารสุวรรณหงส์
- ปี 2517      ร้านอาหารเจ้าพระยา (ห้องนพเก้า)
- ปี 2524      ร้านอาหารสีลมวิลเลจ เทนครเซ็นเตอร์
- ปี 2526      ร้านอาหารศาลาริมน้ำโรงแรมโอเรียนเต็ล และร้านอาหาร  
ศาลาสมาย โรงแรมรอยัลลอร์ดกิด เซอราตัน
- ปี 2527      ร้านอาหารตำหนักไท
- ปี 2531      ร้านอาหารสวัสดิ์และร้านอาหารคอสโม
- ปี 2534      ร้านอาหารมังกรหลวง

ร้านอาหารที่จัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยขึ้นเป็นประจำทุกวัน สามารถแบ่งประเภทของการจัดการได้เป็น 3 ประเภท ได้แก่

1. ประเภทการจัดการในรูปแบบของบริษัท คือ ผู้แสดงจัดว่าเป็นพนักงานของบริษัท ต้องตอกบัตรเวลาเข้าทำงาน มีการสมัครงานตามแบบการสมัครงานโดยทั่วไป กล่าวคือ ผู้สมัครต้องมาสมัครงานด้วยตนเอง ต้องกรอกประวัติส่วนตัว พร้อมติดรูปถ่าย ซึ่งมีทั้งรูปถ่ายแบบธรรมดาและรูปถ่ายขณะที่แต่งหน้าละครอย่างละ 1 รูป และจะมีการนัดผู้สมัครมาสัมภาษณ์และแสดงความสามารถในด้านนาฏศิลป์ไทย โดยผู้สมัครจะต้องเตรียมการแสดงของตนเองมา 1 ชุด และต้องแสดงการรำตามที่ผู้ทำการสอบสัมภาษณ์ตั้งอีก 1 ชุด<sup>4</sup> ลักษณะของการแสดงความสามารถด้านนาฏศิลป์ไทยนี้จะเป็นไปโดยผู้สมัครสวมเสื้อยืดและนุ่งผ้าโจงกระเบน

---

<sup>4</sup>สัมภาษณ์ ศิริวรรณ สุนเจริญ, ผู้แสดงที่ร้านอาหารสีลมวิลเลจ เทนคร เซ็นเตอร์, 29 มิถุนายน 2539.

ขึ้นไปราในที่ซึ่งทางร้านได้จัดเตรียมไว้ให้ และมีวงปีพาทย์มาบรรเลงเพลงประกอบ การรำ โดยผู้พิจารณาจะนั่งดูอยู่ด้านหน้า”

ในส่วนของการทำงานจะมีกฎระเบียบต่าง ๆ ให้พนักงานทั้ง ฝ่ายนาฏศิลป์และดนตรีปฏิบัติตาม เช่น พนักงานต้องตอกบัตรเวลาการทำงาน พนักงานนาฏศิลป์ต้องมีสถานภาพเป็นโสดและมีอายุไม่เกิน 27 ปี ห้ามพนักงานหยุดงานในวันนักขัตฤกษ์ หากหยุดงานจะมีความผิดและมีโทษโดยจะถูกสั่งพักงาน เป็นเวลา 3 เดือน เป็นต้น สำหรับร้านอาหารที่มีประเภทของการจัดการในรูปแบบ ของบริษัทได้แก่ ร้านอาหารสิลมวิลเลจ เทคเซ็นเตอร์

2. ประเภทการจัดการในรูปแบบของซั๊กดกลง คือ การ ทำซั๊กดกลงให้เจ้าของคณะนาฏศิลป์หรือผู้รับจ้างจัดการแสดง ทำการแสดงที่ร้านโดยตลอด ตั้งแต่เริ่มเปิดการแสดงมาจนกระทั่งปัจจุบัน โดยไม่ต้องแข่งขันกับเจ้าของคณะนาฏศิลป์ หรือผู้รับจ้างจัดการแสดงรายอื่น รวมทั้ง ไม่ต้องต่อต่ออายุการทำงานด้านการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยที่ร้านอาหารแห่งนั้นแต่อย่างใด ซึ่งการทำซั๊กดกลงนี้มีได้กระทำ เป็นลายลักษณ์อักษร แต่เป็นการตกลงกันโดยอาจารย์ระหว่างเจ้าของร้านอาหารกับผู้รับจ้างจัดการแสดง การทำซั๊กดกลงลักษณะนี้ผู้รับจ้างจัดการแสดงมักจะเป็นผู้ที่ สนับสนุนทุนเคยกับเจ้าของร้านอาหารและเป็นผู้ที่เจ้าของร้านอาหารนั้น ไว้วางใจ เป็นอย่างดี

---

\*จากการสังเกตการณ์การสอบสวนภาษณ์ผู้สมัคร เป็นพนักงานนาฏศิลป์ของบริษัท ประเสริฐสร จำกัด ที่ร้านอาหารสิลมวิลเลจ เทคเซ็นเตอร์ บริเวณห้องอาหาร เรือนเทพเล็ก ซึ่งใช้เป็นที่สำหรับการสอบสวนและแสดงความสามารถด้าน นาฏศิลป์ไทย เมื่อวันที่ 29 มิถุนายน 2539.

ในส่วนของการทำงาน ผู้แสดงต้อง เซ็นชื่อ เพื่อให้ เจ้าของคณะหรือ ผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดงทราบในสมุด เซ็นชื่อ ซึ่ง เจ้าของคณะ ได้เตรียมไว้เพื่อ สะดวกต่อการจ่ายค่าแรงแก่ผู้แสดง เพราะการ เซ็นชื่อจะทำให้ทราบว่าผู้แสดง มาทำการแสดงในวันใดบ้าง และจะได้จ่ายค่าแรงให้ตามจำนวนวันที่มาทำการแสดง การควบคุมดูแลผู้แสดงจะเป็นลักษณะของการปกครองแบบครูกับศิษย์ซึ่งจะ ไม่มีการ กำหนดกฎระเบียบใด ๆ ให้ปฏิบัติ แต่หากมีการกระทำที่ผิดพลาด หรือการแสดงด้อย ลงก็จะมี การว่ากล่าวตักเตือนให้แก้ไขปรับปรุงการแสดงให้ดีขึ้น สำหรับการสมัคร เข้าทำงานนั้นจะเป็นไปโดยการแนะนำจากเพื่อนที่ทำงานอยู่ก่อนแล้วและพามาให้ ผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดง เป็นผู้พิจารณา โดยจะพิจารณาจากรูปร่างหน้าตาและ ทำการทดสอบความสามารถด้านนาฏศิลป์ไทย หากรูปร่างหน้าตาดีและมีความ สามารถด้านนาฏศิลป์เป็นที่พอใจแก่ผู้พิจารณา ๆ ก็จะได้รับเข้าทำงาน แต่ก่อนที่เพื่อน จะพาผู้สมัครมาให้ผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดงพิจารณานั้น คนเองจะต้องพิจารณามา ก่อนแล้วลำดับหนึ่ง ถ้าเห็นว่าเหมาะสม คือ มีคุณสมบัติดังกล่าวแล้ว จึงจะพามาให้ ผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดงพิจารณาอีกครั้งหนึ่ง ร้านอาหารที่มีประเภทของการจัดการ ในรูปแบบของซ้อดกลง ได้แก่ ร้านอาหารบ้านไทย ตำนกไท มังกรหลวง มณียา เจ้าพระยา พิมาณ สุวรรณหงส์ คอสโม ศาลาไทย โรงแรมอินทรา

3. การจัดการในรูปแบบของการประมุด หรือการทำสัญญาเป็น ระยะ ซึ่งการทำสัญญานี้มีทั้งสัญญา 6 เดือน และ 1 ปี แล้วแต่ เจ้าของร้านอาหาร จะกำหนดกล่าวคือ เจ้าของร้านจะต่อสัญญาการทำงานของคณะนาฏศิลป์ กับ เจ้าของคณะนาฏศิลป์นั้นทุก ๆ 6 เดือน หรือ 1 ปี โดยมีเงื่อนไขในการต่อสัญญา จากผลงานการแสดงของคณะนาฏศิลป์ขณะนั้น หากมีการจัดการแสดงที่ดีทั้งด้าน คนตรีและนาฏศิลป์ มีความหลากหลายในการแสดง เครื่องแต่งกายสวยงามตลอดจน ผู้แสดงมีความตั้งใจในการแสดง เจ้าของร้านอาหารก็จะต่อสัญญากับ เจ้าของคณะ

นาฏศิลป์นั้นต่อไป<sup>5</sup> แต่ถ้าหากว่าการแสดงของคณะนาฏศิลป์นั้นบกพร่อง และ  
 ด้อยลงจากเดิมโดยไม่มีการปรับปรุงแก้ไขหรือไม่เป็นที่พอใจของเจ้าของร้านอาหาร  
 เจ้าของร้านก็จะทำการเปิดประมูลเพื่อหาคณะนาฏศิลป์คณะใหม่ที่จะมาทำการแสดงที่  
 ร้านอาหารของตน โดยจะกระจายข่าวการประมูลทางหนังสือพิมพ์ และเชิญชวนผู้ที่  
 สนใจให้ร่วมการประมูล โดยผู้ที่ร่วมประมูลจะต้องจัดการแสดงซึ่งทางร้าน  
 อาหารกำหนดให้มีการแสดงโขน การแสดงศิลปะการป้องกันตัว และการแสดง  
 เบ็ดเตล็ดต่าง ๆ ซึ่งผู้ร่วมประมูลจะต้องจัดรายการแสดงทั้ง 3 อย่างข้างต้นนี้ให้ครบ  
 ภายในเวลา 1 ชั่วโมง ในการประมูลนี้ผู้ร่วมประมูลซึ่งเป็นเจ้าของคณะนาฏศิลป์อาจ  
 ต้องศึกษาว่าควรจะต้องจัดการแสดงชุดใดบ้างที่ทำให้การแสดงนั้นน่าสนใจ กล่าวคือ  
 จัดชุดการแสดงที่ไม่ค่อยซ้ำกับสถานที่จัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยที่อื่น ๆ เช่น  
 สวนสามพราน หรือตามร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยขึ้น ในบางครั้ง  
 เจ้าของคณะอาจต้องศึกษาการแสดงของคณะอื่นที่มาร่วมการประมูลด้วยว่าคณะนั้น  
 จะนำการแสดงชุดใดมาเสนอแก่ร้านอาหารร้านนี้บ้าง เพื่อที่จะได้นำการแสดงที่  
 น่าสนใจหรือแตกต่างจากคณะอื่นไปเสนอ<sup>6</sup>

ในวันประมูลเจ้าของคณะนาฏศิลป์ต้องจัดเตรียมการแสดง ตลอดจน  
 บุคลากรของตนให้พร้อมทั้งฝ่ายนาฏศิลป์และดนตรี เจ้าของคณะต้องกรอกใบสมัคร  
 เกี่ยวกับประวัติส่วนตัว การศึกษา สถานที่ทำงาน รวมทั้งรายการแสดงของคณะตน  
 ซึ่งจะประกอบไปด้วยชุดการแสดงต่าง ๆ ที่จะนำเสนอตลอดการแสดงใน 1 วัน  
 1 สัปดาห์ หรือ 1 เดือน ตามแต่ดุลยพินิจของเจ้าของคณะ จำนวนบุคลากรภายใน  
 คณะ ทั้งผู้แสดง นักร้อง นักดนตรี คนแต่งตัวผู้แสดง ตลอดจนผู้บรรยายการแสดง  
 และต้องคำนวณค่าใช้จ่ายต่อการแสดง 1 คืน และ 1 เดือนด้วย

<sup>5</sup> สัมภาษณ์ จิราพรธม เชื้อรามัน, ผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดงที่  
 ร้านอาหารศาลาวิมานน้ำโรงแรมโอเรียนเต็ล, 19 ตุลาคม 2539.

<sup>6</sup> สัมภาษณ์ สหวัฒน์ ปลื้มปรีชา, เจ้าของคณะนาฏศิลป์ไทยที่  
 ร้านอาหารศาลาสบายโรงแรมรอยัลลอร์ดคิดเซอร์ราตัน, 1 กรกฎาคม 2539.

เมื่อเจ้าของคณะนำคณะนาฏศิลป์ของตนมาพร้อมแล้ว เจ้าของคณะจึงจัดการแสดงให้เจ้าของร้านอาหารพิจารณาโดยการแสดงที่จัดแสดงในวันประมุขนี้ต้องเหมือนกับ การแสดงที่เสนอมานในใบสมัคร แต่การแสดงที่จัดให้เจ้าของร้านอาหารนี้จะเป็น การแสดงแบบย่อ ๆ แต่มีครบทุกชุดการแสดงที่ได้เสนอมานในใบสมัคร ร้านอาหารที่มี ประเภทของการจัดการในรูปแบบของการประมุขหรือการทำสัญญาเป็นระยะ ได้แก่ ร้านอาหารสวัสดิ์ ร้านอาหารศาลาริมน้ำโรงแรมโอเรียนเต็ล และร้านอาหารศาลา ทรายโรงแรมรอยัลฮอร์ติคเชอราตัน

ในงานวิจัยฉบับนี้ ผู้วิจัยได้เลือกศึกษาร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ ไทยทั้ง 3 ประเภทของการจัดการดังกล่าวข้างต้น โดยมุ่งศึกษาถึงลักษณะการ จัด การแสดง รูปแบบของการแสดง องค์ประกอบในการแสดง ตลอดจนชุดการแสดงที่ ได้รับค่านิยมจากลูกค้า ประเภทละ 1 ร้านอาหาร อันได้แก่

ประเภทที่ 1 ประเภทของการจัดการในรูปแบบของบริษัท คือ ร้านอาหารสิลมวิไลลง เทรดเซ็นเตอร์ สาเหตุของการศึกษาเนื่องจาก เป็นร้าน อาหารร้านเดียวในจำนวน 13 ร้าน ที่มีระบบการจัดการในรูปแบบของบริษัท มี การดอกรับเวลาการทำงาน อีกทั้งมีการตั้งกฎระเบียบต่างๆ มากมายให้ผู้ แสดงปฏิบัติเพื่อให้เกิดประโยชน์ และไม่ให้เกิดผลเสียต่อบริษัท จึงเป็นการน่าสนใจว่าร้านอาหารประเภทนี้มีลักษณะการจัดการเป็นอย่างไร

ประเภทที่ 2 ประเภทของการจัดการในรูปแบบของซอคกลง คือ ร้านอาหารบ้านไทย สาเหตุของการเลือก เนื่องจาก เป็นร้านอาหารที่ดั่งขึ้นมาเป็น เวลานาน อีกทั้งหัวหน้าคณะนาฏศิลป์ก็เป็นคนเดียวกันมาโดยตลอด ตั้งแต่เริ่มเปิด กิจการมาจนถึงปัจจุบัน เพราะรู้จักคุ้นเคยกับเจ้าของร้าน และเป็นที่ไว้วางใจให้ดู แลและจัดการด้านการแสดงที่ร้านอาหารบ้านไทยตลอดมา โดยที่เจ้าของร้านไม่เข้า มายุ่งเกี่ยวกับด้านการแสดงแต่อย่างใด อีกประการหนึ่ง คือ ร้านอาหารบ้านไทยเป็น ร้านเดียวและที่มีการสลับเปลี่ยนเวทีของผู้แสดง ในขณะที่ทำการแสดงด้วย ซึ่งลักษณะ การสลับเปลี่ยนเวทีของผู้แสดงนี้ มีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง

ประเภทที่ 3 ประเภทของการจัดการในรูปแบบของการประมุข หรือ การทำสัญญาเป็นระยะ คือ ร้านอาหารศาลาริมน้ำโรงแรมโอเรียนเต็ล สาเหตุ

ของการเลือกศึกษา เนื่องจากเป็นร้านที่มีการประมูลและทำสัญญาต่ออายุการทำงานแบบปีต่อปี ซึ่งเป็นระยะเวลาที่ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป อีกทั้งรายการแสดงมีจำนวนมากถึง 9 รายการด้วยกัน โดยจัดรายการแสดง 21 วัน ต่อ 1 รายการ ซึ่งประกอบด้วยชุดการแสดง 6 ชุด ต่อการแสดง 1 วัน นอกจากนี้ลักษณะการทำงานยังขึ้นอยู่กับภายใต้การควบคุมดูแลของทางโรงแรมโอเรียนเต็ล ซึ่งจัดได้ว่าเป็นโรงแรมที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บริการทั่วโลกแห่งหนึ่ง จึงเป็นที่น่าสนใจว่าลักษณะการทำงานที่ขึ้นอยู่กับภายใต้การควบคุมของโรงแรมโอเรียนเต็ล นี้เป็นเช่นไร

ผู้วิจัยจะกล่าวถึง ลักษณะการจัดการแสดงของร้านอาหารทั้ง 3 ร้านอย่างละเอียดในบทต่อไป

ลักษณะการแสดงของกรมศิลปากร ที่จัดให้ถูกเจ้าของบริษัท World Travel Service Co., Ltd. ชมนี้ ผู้วิจัยสันนิษฐานว่าอาจเป็นต้นแบบของการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารในเวลาต่อมา ดังจะเห็นได้จากความคล้ายคลึงกันในรูปแบบของการแสดงของ ถ้ำศิลป์การแสดง ตลอดจนการคัดเลือกชุดการแสดง ซึ่งมีทั้งการแสดงมาตรฐาน การแสดงพื้นบ้านภาคต่างๆ และการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว โดยที่ร้านอาหารต่างๆ อาจได้รับอิทธิพลในด้านการจัดการแสดงของกรมศิลปากร แล้วนำไปจัดทำขึ้นเพื่อใช้สำหรับการแสดงในร้านอาหารของคนก็เป็นได้

สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย