



บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ปัจจุบันมีร้านอาหาร เป็นจำนวนมากที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ขึ้นในลักษณะของการจัดการแสดง เป็นประจำทุกวัน และลักษณะของการจัดการแสดง เฉพาะโอกาสพิเศษ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อก่อให้เกิดความเพลิดเพลินแก่ลูกค้าของร้านอาหารนั้น ๆ และยังเป็นการชักจูงผู้ที่สนใจให้เข้ามาใช้บริการในร้านอาหารให้มากขึ้นอีกด้วย โดยเฉพาะชาวต่างชาติที่มีความสนใจในศิลปะแขนงนี้ การจัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ในร้านอาหาร นอกจากจะก่อให้เกิดความเพลิดเพลินแก่ลูกค้า และเป็นการชักจูงลูกค้าให้เข้าร้านเป็นจำนวนมากแล้ว ยังนับว่าเป็นการเผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมของชาติได้อีกทางหนึ่งด้วย ซึ่งมักจะพบได้ตามโรงแรม หรือร้านอาหารที่อยู่ในแหล่งท่องเที่ยวทั่วไปของประเทศ เช่น ร้านอาหารบ้านร้อยจันทร์ในโรงแรมปางสวนแก้ว ร้านอาหารसानาชันโคกในโรงแรมเพชรงาม ร้านอาหารกาแลฟูดเซ็นเตอร์ ในท่าซาร์ จังหวัดเชียงใหม่ โรงแรมริเจนมารีน่า พัทยา โรงแรมเบอร์ลินพัทยา จังหวัดชลบุรี เป็นต้น

ในกรุงเทพมหานครมีร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ขึ้นมากมาย เช่น ร้านอาหารบ้านไทย ดำหนักไท มังกรหลวง มณียา สวัสดิ์ ทิमान สุวรรณหงส์ เจ้าพระยา ฯลฯ เป็นต้น เนื่องจากกรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางของการเดินทางภายในประเทศ นอกจากนี้ยังเป็นศูนย์รวมของการแข่งขันในเชิงธุรกิจทุกประเภท โดยเฉพาะการบริการด้านร้านอาหาร และโรงแรมซึ่งแต่ละสถานที่ย่อมมีกลวิธีในการดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการ ดังนั้นการจัดแสดงนาฏศิลป์จึงเป็นวิธีการหนึ่งที่น่ามาใช้ดึงดูดลูกค้า แต่ละแห่งก็มีวิธีการจัดการแสดง รูปแบบการแสดง อัตราค่าแรง ตลอดจนความนิยมของลูกค้าที่มีต่อชุดการแสดงที่แตกต่างกันออกไป ลักษณะ

การจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารนี้ ต้องอาศัยวิธีการจัดการแสดงที่ดีจึงจะประสบผลสำเร็จ สามารถดึงดูดลูกค้าให้เข้ามาใช้บริการของร้านได้ และการจัดการนี้ย่อมต้องมีขั้นตอน หรือวิธีการต่าง ๆ ที่สำคัญมากมาย อาทิเช่น ขั้นตอนในการคัดเลือกชุดการแสดง ขั้นตอนในการเรียงลำดับการแสดง ขั้นตอนในการคัดเลือกผู้แสดง การจัดหาเครื่องแต่งกาย คนตรี ตลอดจนการกำหนดวันทำการแสดงของผู้แสดง เป็นต้น ขั้นตอนต่าง ๆ ดังกล่าวนี้นี้ล้วนเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้การจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารนั้นมีคุณภาพ และเป็นที่ถูกใจของลูกค้า

ร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ ส่วนใหญ่จะเปิดบริการเวลา 17.00 - 22.00 น. เวลาเปิดบริการของร้านอาหารแต่ละร้านจะแตกต่างกันประมาณ 30 นาที-1 ชั่วโมง เพราะเปิดให้บริการอาหารเย็น (Dinner) แก่ลูกค้า ลูกค้าที่มาใช้บริการมักจะเป็นลูกค้าของโรงแรมนั้นๆ ตลอดจนลูกค้าจากบริษัทท่องเที่ยวต่าง ๆ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นชาวต่างชาติ สำหรับลูกค้าชาวไทยนั้นมีจำนวนน้อยมาก หรือแทบจะไม่มีเลย เนื่องจากค่าอาหารค่อนข้างสูง คือประมาณ 400 - 990 บาทต่อหนึ่งคน อาหารที่บริการนั้น จะมีทั้งอาหารชุด และอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ตามแต่สถานที่นั้น ๆ จะกำหนดขึ้น

เมื่อลูกค้ามาถึงร้านจะมีการบรรเลงดนตรีไทย ซึ่งจะมีทั้งการบรรเลงดนตรีชิ้นเดี่ยว เช่น ขิม หรือจะเข้ และการบรรเลงดนตรีวงปี่พาทย์ เพื่อสร้างบรรยากาศแบบไทย ๆ ให้แก่ลูกค้า ต่อจากนั้นทางร้านจะบริการน้ำเย็น และบริการอาหารคาวและอาหารหวาน เมื่อเริ่มบริการอาหารหวาน เช่น ขนม หรือผลไม้ไทย จะมีผู้บรรยายการแสดง หรือที่เรียกว่า Announcer ออกมากล่าวสวัสดิและแนะนำรายการแสดงในวันนั้นให้ลูกค้าทราบ บางสถานที่จะมีการแนะนำท่ารำต่างๆ ของผู้แสดงด้วยพระ นาง ยักษ์และลิง เพื่อให้ลูกค้าทราบความหมายของท่ารำนานาฏศิลป์ไทยอย่างคร่าวๆ เป็นการเตรียมพร้อมให้แก่ลูกค้าในการชมการแสดง จากนั้นจึงเริ่มการแสดงชุดต่าง ๆ ตามลำดับ ตั้งแต่ต้นจนจบการแสดง โดย ผู้บรรยาย จะเป็นผู้อธิบายลักษณะของการแสดงก่อนเริ่มการแสดงในแต่ละชุด การแสดงในแต่ละวันจะประกอบไปด้วยการแสดงประมาณ 6 ชุด ซึ่งแต่ละชุดมักจะเป็นการแสดงชุดสั้น ๆ ใช้เวลาในการแสดงประมาณ 7 - 8 นาที และมีความหลากหลายในชุดการแสดง กล่าวคือ จะมีการแสดงที่เป็น Classical Dance คือ การแสดงที่เป็นมาตรฐาน

แต่งกายขึ้นเครื่องตัว พระ นาง ยักษ์ และลิง นอกจากนี้ยังมีการแสดงที่เป็น Folk Dance คือ การแสดงพื้นบ้านภาคต่าง ๆ รวมทั้งการแสดงเบ็ดเตล็ด ในส่วนของลำดับการแสดงนั้นจะประกอบด้วย

ลำดับแรก เป็นการบรรเลงดนตรีไทย ซึ่งจะมีทั้งการบรรเลงดนตรีจีนเดียว เช่น จิม หรือจะเข้ และการบรรเลงดนตรี วงปี่พาทย์เครื่องห้า

ลำดับสอง การแสดงมาตรฐาน เช่น การแสดงโขน ชุด ยกรบ ชุดหนุมานจับนางสุพรรณมัจฉา รำวงมาตรฐาน เป็นต้น

ลำดับสาม การแสดง Folk Dance เช่น การรำฟ้อนเล็บ ฟ้อนเทียน ฟ้อนภูไท เซิ้งโปงลาง เซิ้งกระดืบ เซิ้งดั่งหวาย เป็นต้น

ลำดับสี่ การแสดงเบ็ดเตล็ด เช่น การรำระบำโบราณคดี ชุดทพวิศรีวิชัย ตุ๊กต้าย และการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวชุดพินดาบ พลอง - ไม้สั้น เป็นต้น

แต่ละสถานที่อาจมีการสลับเปลี่ยนลำดับของการแสดง แยกต่างกันไป

ในส่วนของผู้แสดง แต่ละสถานที่จะมีจำนวนผู้แสดงประมาณ 20 - 30 คน อัตราค่าแรงประมาณ 120 - 150 บาท ต่อการแสดง 1 คืน ซึ่งผู้แสดงจะต้องแสดงอย่างน้อยวันละ 2 - 3 ชุด และหากแสดงมากกว่านี้ก็จะได้ค่าแรงเพิ่มขึ้น ตามที่เจ้าของคณะเป็นผู้กำหนด ผู้แสดงส่วนใหญ่เป็นนักศึกษาจากสถาบันที่เปิดสอนวิชานาฏศิลป์ไทยชั้น ผู้แสดงแต่ละคนจะมีกำหนดวันทำการแสดงประมาณ 3 วัน ต่อ 1 สัปดาห์ หากผู้แสดงไม่สามารถมาแสดงได้ในวันที่กำหนดไว้ ผู้แสดงจะต้องแจ้งให้เจ้าของคณะ หรือผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดงทราบก่อน ภายใน 1 สัปดาห์ เพื่อที่เจ้าของคณะ หรือผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดงได้มีเวลาจัดหาผู้แสดงมาแทนได้ทันท่วงที และไม่ก่อให้เกิดผลเสียต่อการแสดงในวันนั้น

ดังที่ได้กล่าวไว้แล้วในข้างต้นว่า ปัจจุบันมีร้านอาหารเป็นจำนวนมากที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยขึ้น ในลักษณะของการจัดการแสดงเป็นประจำทุกวัน และลักษณะของการจัดการแสดงเฉพาะในโอกาสพิเศษเช่น การเลี้ยงสังสรรค์หรือวัน

เทศกาลพิเศษต่าง ๆ แต่ในวิทยาลัยพนธ์ฉบับนี้ศึกษาเฉพาะร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยขึ้นเป็นประจำทุกวัน เนื่องจากร้านอาหารดังกล่าวมีลักษณะของการจัดการที่เป็นระบบ กล่าวคือ มีผู้ควบคุมดูแลในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านร้านอาหารและด้านการแสดง ซึ่งในด้านการแสดงนี้สามารถแยกย่อยลงไปในเรื่องของผู้ควบคุมด้านการแสดง ผู้ควบคุมด้านดนตรี ผู้ควบคุมด้านเครื่องแต่งกายตลอดจนผู้แสดง นักร้อง นักดนตรีและผู้บรรยายการแสดง เป็นต้น จากการศึกษาพบว่าร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยเป็นประจำทุกวันในกรุงเทพมหานคร ปัจจุบันพบว่ามีจำนวนทั้งสิ้น 13 แห่ง และใน 13 แห่งนี้ สามารถแบ่งลักษณะการจัดการได้เป็น 3 ประเภท คือ 1. การจัดการในรูปแบบของบริษัท 2. การจัดการในรูปแบบของซ้อคตง 3. การจัดการในรูปแบบของการประมูล หรือการมาสัญญาเป็นระยะ ผู้วิจัยมีความสนใจต้องการศึกษาลักษณะการจัดการของร้านอาหารทั้ง 3 ประเภทนี้เกี่ยวกับลักษณะของการจัดการแสดง รูปแบบการแสดง ตลอดจนความนิยมของลูกค้าที่มีต่อซ้อคตงการแสดงนาฏศิลป์ไทย

ด้วยเหตุดังกล่าว จึงน่าที่จะวิเคราะห์ถึงสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้ว่ามีลักษณะที่แตกต่างกัน หรือคล้ายคลึงกันมากน้อยเพียงใดในร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยขึ้นเป็นประจำทุกวันในปัจจุบันทั้ง 3 ประเภทนี้ ซึ่งในอนาคตลักษณะต่าง ๆ ดังกล่าวอาจเปลี่ยนแปลงไป จากปัจจุบันที่เป็นอยู่ก็เป็นได้

ดังนั้น ผู้วิจัยจึงใคร่จะศึกษาและรวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร ในปัจจุบัน เพื่อบันทึกไว้เป็นตำราทางวิชาการ ซึ่งจะอำนวยประโยชน์แก่ผู้ที่สนใจได้ศึกษาในโอกาสต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาลักษณะการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร
2. ศึกษารูปแบบการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร
3. ศึกษาความนิยมของลูกค้า ที่มีต่อซ้อคตงการแสดงนาฏศิลป์ไทยใน

ร้านอาหาร และเหตุผลของความนิยมต่อซ้อคตงแสดงนั้น ๆ

ขอบเขตของการวิจัย

1. ศึกษาเฉพาะร้านอาหารที่จัดแสดงนาฏศิลป์ไทยเป็นประจำทุกวัน ภายในเขตกรุงเทพมหานครเท่านั้น โดยมีจำนวน 13 ร้าน อันได้แก่ ร้านอาหารบ้านไทย ดำหนักไทย มณีมา เจ้าพระยา สุวรรณหงส์ มังกรหลวง พิมาน สวัสดิ์ สัตมวิทเลง เทรคเซ็นเตอร์ กอสโม ศาลาไทยโรงแรมอินทรา ศาลาสยามโรงแรมรอยัลออร์คิดเชอราตัน ศาลาริมน้ำโรงแรมโอเรียนเต็ล โดยผู้วิจัยมุ่งศึกษาเฉพาะร้านอาหารสัตมวิทเลง เทรคเซ็นเตอร์ ร้านอาหารบ้านไทย ร้านอาหารศาลาริมน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ลเป็นสำคัญ สาเหตุเพราะ ร้านอาหารสัตมวิทเลง เทรคเซ็นเตอร์ เป็นร้านอาหารเดียวในจำนวน 13 ร้านที่มีระบบการจัดการในรูปแบบของบริษัท สำหรับร้านอาหารบ้านไทย เป็นร้านอาหารที่ดั่งขึ้นมาเป็นระยะเวลาาน อีกทั้งหัวหน้าคณะนาฏศิลป์ก็เป็นคนเดียวกันมาโดยตลอดตั้งแต่เริ่มเปิดกิจการจนถึงปัจจุบัน นอกจากนี้ยังเป็นร้านเดียวที่มีเวทีการแสดงถึง 2 เวทีในห้อง:เดียว และมีการสลับสับเปลี่ยนเวทีของผู้แสดง ในขณะที่ทำการแสดงด้วย ซึ่งมีความน่าสนใจเป็นอย่างยิ่ง สำหรับร้านอาหารศาลาริมน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ล เป็นร้านที่มีการประมูลและทำสัญญาต่ออายุการทำงานแบบปีต่อปี อีกทั้งรายการแสดงมีจำนวนมากถึง 9 รายการ นอกจากนี้แล้วลักษณะการทำงานยังขึ้นอยู่กับภายใต้การควบคุมดูแลของโรงแรมโอเรียนเต็ล จึงเป็นที่น่าสนใจว่าลักษณะการทำงานที่ขึ้นอยู่กับภายใต้การควบคุมดูแลของโรงแรมนี้เป็นเช่นไร

2. มุ่งศึกษาเฉพาะด้านการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยที่ร้านอาหาร ดังกล่าว โดยผู้วิจัยจะไม่เข้าไปมีส่วนร่วมในการแสดง

3. มุ่งศึกษาเฉพาะด้านการจัดการแสดง รูปแบบการแสดง ตลอดจนความนิยมของลูกค้าที่มีต่อชุดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารเท่านั้น โดยมีได้เกี่ยวข้องกับการศึกษาคุณภาพของการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร

4. มุ่งศึกษาเฉพาะช่วงปัจจุบัน คือ ตั้งแต่ พ.ศ.2538 - 2539 เป็นระยะเวลาประมาณ 1 ปี

วิธีดำเนินการวิจัย

การเก็บและรวบรวมข้อมูล ผู้วิจัยจะขอแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. รวบรวมข้อมูลจากเอกสารทางวิชาการตามห้องสมุดต่าง ๆ เช่น ห้องสมุดคณะศิลปกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ห้องสมุดคณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถาบันวิทยบริการ ห้องสมุดวิทยาลัยนาฏศิลป์ กรมศิลปากร หอสมุดแห่งชาติ

2. รวบรวมข้อมูลทางภาคสนาม โดยการสังเกตการณ์ในลักษณะของผู้ชมการแสดง การบันทึกภาพ และถ่ายวิดีโอเพื่อประกอบการศึกษา การออกแบบสอบถามแก่ลูกค้า ตลอดจนการสัมภาษณ์บุคคลที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลโดยตรง เช่น เจ้าของคณะนาฏศิลป์ ผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดง การแต่งกาย ผู้แสดง นักร้อง นักดนตรี ผู้บรรยายการแสดง ผู้จัดการร้านอาหาร มัคคุเทศก์ ตลอดจนผู้ชมการแสดง

การวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้วิธีการศึกษาเปรียบเทียบข้อมูลที่ได้ โดยมุ่งหาลักษณะของวิธีการจัดการแสดง รูปแบบการแสดง ชุดการแสดงที่นิยมจัดแสดงตลอดจนมาตรฐานของการแสดง แล้วนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ และสรุปผลการวิจัย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ช่วยให้ทราบลักษณะการจัดการแสดง ตลอดจนรูปแบบการแสดง นาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร

2. ช่วยให้ทราบถึงชุดการแสดงที่ได้รับความนิยมจากลูกค้า และทราบเหตุผลของความนิยมในชุดการแสดงนั้น ๆ

3. ผลของการวิจัยจะเป็นคุณูปการ ในการกำหนดและพัฒนาแนวทาง ให้แก่ผู้ที่ประกอบการด้านร้านอาหาร ที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทย ในปัจจุบัน

ตลอดจนอาจเป็นแบบอย่างสำหรับผู้ที่สนใจประกอบกิจการด้านร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยต่อไปในอนาคต
คำจำกัดความในการวิจัย

นาฏศิลป์ หมายถึง การแสดงละครและการฟ้อนรำ ซึ่งผู้แสดงแต่งกายตามอย่างของลักษณะการแสดง เช่น การแสดงที่เป็นมาตรฐาน (Classic Dance) ผู้แสดงแต่งกายขึ้นเครื่องตัว พระ นาง ชัณฑ์ ถึง การแสดงพื้นบ้านภาคต่างๆ (Folk Dance) ผู้แสดงแต่งกายตามอย่างของการแต่งกายพื้นบ้านภาคนั้น ๆ เช่น ภาคเหนือ ผู้หญิงนุ่งผ้าซิ่นขาว ใส่เสื้อแขนกระบอก เก้าอี้หมวย เป็นต้น

รวมทั้งเป็น การแสดงละคร และการฟ้อนรำ ที่ได้รับการเรียงร้อยทำรำจากผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านนาฏศิลป์แขนงนั้นๆ แล้ว

ร้านอาหารหรือห้องอาหาร หมายถึง สถานที่จำหน่ายอาหาร และเครื่องค้ำที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทยเป็นประจำทุกวัน ทั้งร้านอาหารที่ตั้งอยู่อย่างอิสระ และร้านอาหารที่ตั้งอยู่ภายในโรงแรมต่าง ๆ

ลูกค้าหรือผู้ชม หมายถึง ผู้ที่มาใช้บริการและชมการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร

เจ้าของคณะ หมายถึง ผู้จัดตั้งคณะนาฏศิลป์ไทยขึ้นเพื่อทำการแสดงในร้านอาหาร

ชุดการแสดง หมายถึง ชุดการรำ ชุดระบำ หรือชุดการแสดงตอนใดตอนหนึ่งของการแสดง โขน เช่น ชุดยกกรบ ชุดหนุมานจับนางสุพรรณมัจฉา เป็นต้น

การจัดชุดการแสดง หมายถึง วิธีการคัดเลือกชุดการรำ ชุดระบำ หรือชุดการแสดงตอนใดตอนหนึ่งของการแสดง โขนเพื่อใช้สำหรับทำการแสดงในร้านอาหาร

รายการแสดง หมายถึง การกำหนดชุดการแสดงและรวบรวมเข้าไว้ด้วยกัน เพื่อใช้สำหรับทำการแสดงใน 1 วัน เรียกว่า 1 รายการ เช่น รายการแสดง 1 รายการ ประกอบด้วย ชุดการแสดง 6 ชุด ได้แก่ 1. ระบำเทพบันเทิง 2. ฟ้อนมาลัย 3. โขนชุดยกกรบ 4. ระบำศรีวิชัย 5. รำนุชฉาย 6. เริงกระดิ่งข้าว เป็นต้น

รูปแบบการแสดง หมายถึง ลักษณะการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร
ตั้งแต่เริ่มการแสดงจนจบการแสดง

เครื่องแต่งกาย หมายถึง เสื้อผ้า เครื่องนุ่งห่มตลอดจนเครื่องประดับต่างๆ
ที่ใช้สำหรับการแสดงนาฏศิลป์ไทย



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย