

สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

การจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร เป็นกลวิธีหนึ่งในการชักจูงลูกค้าชาวต่างชาติให้เข้ามาใช้บริการที่ร้านอาหาร ลูกค้าของร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติที่มาท่องเที่ยวในประเทศไทยกับบริษัทท่องเที่ยวต่างๆ โดยบริษัทท่องเที่ยวเหล่านั้น จะมีรายการนำนักท่องเที่ยวไปรับประทานอาหารไทย และชมการแสดงนาฏศิลป์ไทยตามร้านอาหารต่างๆ ที่จัดการแสดงนาฏศิลป์ไทย อันเป็นการนำนักท่องเที่ยวชมการแสดงนาฏศิลป์ไทย ซึ่งเป็นวัฒนธรรมของชาติอย่างหนึ่ง นอกเหนือจากโบราณสถาน โบราณวัตถุ และสถานที่ท่องเที่ยวอื่นๆ นอกจากนี้ยังเป็นการประหยัดเวลา เพราะการท่องเที่ยวลักษณะนี้ จะใช้เวลาเพียงสั้นๆ เพียง 3-5 วัน ซึ่งนอกเหนือจากการนำนักท่องเที่ยวไปรับประทานอาหารและชมการแสดงแล้ว ยังต้องนำแล้วนักท่องเที่ยวไปชมสถานที่อื่นๆ อีก ดังนั้นการนำนักท่องเที่ยวไปรับประทานอาหารตามสถานที่ให้บริการอาหารและจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยด้วย จึงเป็นการประหยัดเวลาในการท่องเที่ยว สามารถรับประทานอาหารและชมการแสดงนาฏศิลป์ไทยได้ในสถานที่เดียวกัน

อาจกล่าวได้ว่า การจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร มีจุดเริ่มต้นจากการที่บริษัทท่องเที่ยว World Travel Service Co., Ltd. ได้มาว่าจ้างให้กรมศิลปากรจัดการแสดงจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยให้ลูกค้าของบริษัทรวมทั้งองค์กรศิลปากร ในบริเวณพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ เมื่อปีพ.ศ. 2502 ซึ่งลักษณะการแสดงเป็นการแสดงวัฒนธรรมประจำท้องถิ่นในแต่ละภูมิภาค โดยประกอบด้วยการแสดงมาตรฐาน การแสดงพื้นบ้าน และการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว ซึ่งต่อมากรมศิลปากรได้จัดการแสดงในลักษณะนี้ ให้ลูกค้าของบริษัท Word Travel Service Co., Ltd. ชมที่บริเวณศาลาอนุมาศ ภายในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ ลักษณะการแสดง เป็นไปโดยมีผู้บรรยายรายการแสดงภาษาอังกฤษ ทำหน้าที่ดำเนินรายการ และแนะนำการแสดง โดยเริ่มจากการแนะนำเครื่องดนตรีและนำ

การแสดงในแต่ละชุดตั้งแต่ต้นจนจบ ซึ่งลักษณะการแสดงหรือรูปแบบการแสดงของ  
 กรมศิลปากรในครั้งนี้ อาจกล่าวได้ว่าเป็นต้นแบบของการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทย  
 ในร้านอาหาร ในเวลาต่อมาโดยร้านอาหาร อาจได้รับอิทธิพลหรือรูปแบบของการ  
 แสดงไปจัดทำขึ้นเพื่อใช้สำหรับการแสดงในร้านอาหารของตน หวังจะเห็นได้ว่า  
 รูปแบบต่างๆ ของการแสดง ตลอดจนลักษณะการแสดงซึ่งมีทั้งการแสดงมาตรฐาน  
 การแสดงพื้นบ้านภาคต่างๆ และการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัว มีลักษณะที่  
 คล้ายคลึงกับลักษณะการแสดงของกรมศิลปากร เมื่อครั้งที่จัดแสดงให้ลูกค้าของบริษัท  
 Word Travel Service Co, Ltd.ชม ในปีพ.ศ.2502 ซึ่งแม้กระทั่งปัจจุบัน  
 การแสดงนี้ยังคงอยู่

หลังจากปี พ.ศ.2502 ได้เกิดร้านอาหารที่จัดให้มีการแสดงนาฏศิลป์ไทย  
 ขึ้นมากมาย ทั้งร้านอาหารที่ตั้งอยู่อย่างอิสระ และร้านอาหารที่ตั้งอยู่ภายในโรงแรม  
 ต่างๆ ร้านอาหารดังกล่าวมีลักษณะการจัดการแสดงอยู่ 2 ลักษณะ คือ

1. ลักษณะของการจัดการแสดงเฉพาะโอกาสพิเศษต่าง ๆ เช่น การ  
 เลี้ยงสังสรรค์ หรือในวันเทศกาลพิเศษต่าง ๆ อาทิ วันขึ้นปีใหม่ วันลอยกระทง  
 เป็นต้น

2. ลักษณะของการจัดการแสดงเป็นประจำทุกวัน

ลักษณะของการจัดการแสดงเป็นประจำทุกวัน ปัจจุบันพบว่า

ในเขตกรุงเทพมหานคร มีจำนวน 13 ร้านอาหาร อันได้แก่ 1. ร้านอาหารบ้านไทย  
 2. ร้านอาหารมณียา โถดตม 3. ร้านอาหารพิมาน 4. ร้านอาหารสุวรรณหงส์  
 5. ร้านอาหารเจ้าพระยา 6. ร้านอาหารสิมวิลเลจ เทรคเซ็นเตอร์  
 7. ร้านอาหารตำหนักไท 8. ร้านอาหารสวัสดิ์ 9. ร้านอาหารคอสโม  
 10. ร้านอาหารมังกรหลวง 11. ร้านอาหารศาลาสบาย โรงแรมรอยัลลอร์ดดิเคเซอร์ตัน  
 12. ร้านอาหารศาลาไทย โรงแรมอินทรา 13. ร้านอาหารศาลาริมน้ำ  
 โรงแรมโอเรียนเต็ล ร้านอาหารทั้ง 13 ร้านนี้ สามารถแบ่งประเภทของการจัดการ  
 ได้เป็น 3 ประเภท โดยทั้ง 3 ประเภทนี้ ผู้วิจัยได้เลือกศึกษาประเภทละ 1 ร้านอาหาร  
 ดังต่อไปนี้

1. ประเภทของการจัดการในรูปแบบของบริษัท ได้แก่ ร้านอาหาร สีสมวิลเลจ เทคเซ็นเตอร์
2. ประเภทของการจัดการในรูปแบบของการทำสัญญาถาวร ได้แก่ ร้านอาหารบ้านไทย
3. ประเภทของการจัดการในรูปแบบของการประมูล หรือการทำสัญญาเป็นระยะ ได้แก่ ร้านอาหารศาลาวิมาน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ล

ประเภทของการจัดการในรูปแบบของบริษัท มีลักษณะการปกครอง เป็นแบบลูกจ้างกับนายจ้าง ลักษณะการทำงานในฝ่ายต่าง ๆ จะขึ้นตรงกับประธานบริษัท โดยมีหัวหน้าฝ่ายต่าง ๆ เป็นผู้ปกครองบุคลากรและเป็นผู้รับผิดชอบงานในฝ่ายของตน บุคลากรของบริษัททั้งฝ่ายร้านอาหารและฝ่ายการแสดงจัดว่าเป็นพนักงานของบริษัท ซึ่งต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบต่างๆ ของบริษัทซึ่งเซ็นพอสมควร โดยเฉพาะกฎระเบียบของฝ่ายนาฏยศิลป์กฎระเบียบเหล่านี้ ถือเป็นภารกิจบังคับให้พนักงานปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มที่ และปฏิบัติทุกอย่างเคร่งครัด เพราะหากไม่ปฏิบัติตามก็จะถูกลงโทษหรือพักงานได้

ประเภทของการจัดการในรูปแบบของการประมูลหรือการทำสัญญาเป็นระยะ เป็นลักษณะของการแข่งขันกันเพื่อให้ได้เป็นผู้จัดการแสดงที่ร้านอาหารแห่งนั้น โดยทางร้านอาหารจะกระจายข่าวการเปิดประมูล ตลอดจนตั้งเงื่อนไขสำหรับการแสดงที่ต้องการ เพื่อให้เจ้าของคณะนำไปปฏิบัติ เจ้าของคณะที่ร่วมประมูลต้องจัดเตรียมคณะนาฏยศิลป์ของตนให้พร้อม เพื่อจัดการแสดงให้เจ้าของร้านอาหารมาเลือกคณะนาฏยศิลป์ที่ต้องการและทำสัญญาการทำงานร่วมกัน ซึ่งในสัญญาจะระบุระยะเวลาในการทำงาน ดังนั้นเจ้าของคณะนาฏยศิลป์จึงต้องควบคุมดูแลการแสดงของตนให้เป็นที่พอใจเจ้าของร้าน มิเช่นนั้นอาจถูกยกเลิกสัญญาเมื่อครบกำหนดหากการแสดงมีคุณภาพด้อยลงหรือไม่เป็นที่พอใจของเจ้าของร้าน ลักษณะการจัดการประเภทนี้ก่อให้เกิดผลดีต่อการแสดง เนื่องจากได้รับการดูแลเอาใจใส่จากผู้ที่มิหน้าที่เกี่ยวข้องอย่างใกล้ชิด นอกจากนี้ยังมีสัญญาเป็นตัวกำหนดความรับผิดชอบต่องานของเจ้าของคณะ

จากการศึกษาพบว่า การจัดการแต่ละประเภทมีลักษณะการจัดการตลอดจนความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของร้านอาหารกับเจ้าของคณะนาฏศิลป์ที่แตกต่างกัน คือ ประเภทที่ 1 เป็นลักษณะของบริษัท หรือองค์กรใหญ่ขององค์กรหนึ่งที่มีการจัดการหลายด้านประกอบกัน เช่น ด้านการขายสินค้า ด้านร้านอาหาร และด้านการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทย ซึ่งด้านการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยนั้นเป็นส่วนหนึ่งขององค์กรนี้ สำหรับการจัดการประเภทที่ 2 เป็นลักษณะของการประกอบกิจการด้านร้านอาหาร ซึ่งมีคณะนาฏศิลป์มารับจ้างจัดการแสดงเฉพาะเดี๋ยวลดลง ส่วนการจัดการประเภทที่ 3 เป็นลักษณะของการประกอบกิจการด้านโรงแรม ซึ่งเปิดร้านอาหารไทยและจัดการประมูลเพื่อหาคณะนาฏศิลป์ที่ต้องการให้มาทำการแสดงที่ร้านอาหาร โดยทำสัญญาการจ้างงานแบบปีต่อปี เพื่อที่เมื่อการแสดงของคณะนี้มีคุณภาพด้อยลงหรือไม่เป็นที่พอใจ ทางโรงแรมก็สามารถจัดการประมูลและหาคณะนาฏศิลป์คณะใหม่ให้มาทำการแสดงได้ การจัดการทั้ง 3 ประเภทนี้ มีความสัมพันธ์ระหว่างเจ้าของร้านอาหาร กับเจ้าของคณะนาฏศิลป์ที่แตกต่างกัน คือ ประเภทที่ 1 มีความสัมพันธ์ที่แนบแน่นและเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เพราะเป็นการจัดการในลักษณะของครอบครัว หรือเป็นธุรกิจภายในครอบครัว ซึ่งผู้บริหารหรือผู้ควบคุมในฝ่ายต่างๆ ทั้งฝ่ายร้านอาหารและการแสดง เป็นบุคคลในครอบครัวเดียวกัน ดังนั้นจึงมีความสัมพันธ์ที่แนบแน่นและเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันมากกว่าประเภทอื่นๆ สำหรับการจัดการประเภทที่ 2 ผู้บริหารเป็นบุคคลต่างครอบครัว แต่เป็นที่รู้จักสนิทสนม และมีความไว้วางใจซึ่งกันและกัน ความสัมพันธ์ลักษณะนี้ย่อมไม่แน่นอนและไม่แนบแน่นเท่าความสัมพันธ์ระหว่างคนในครอบครัว ในส่วนของประเภทที่ 3 นั้น มีความสัมพันธ์ในลักษณะของการทำงาน หรือทำธุรกิจร่วมกันในรูปแบบของนายจ้างกับลูกจ้าง ซึ่งเจ้าของคณะนาฏศิลป์ถือว่าเป็นลูกจ้างของโรงแรมโอเรียนเต็ล ดังนั้นเจ้าของคณะจึงปฏิบัติงานตามหน้าที่ๆ รับผิดชอบเท่านั้น

สำหรับการคัดเลือกชุดการแสดง และการจัดรายการแสดงของคณะนาฏศิลป์นั้น พบว่าขึ้นอยู่กับเกณฑ์ 2 ข้อ คือ เวลาและความหลากหลาย อันได้แก่ 1

1. เกณฑ์เวลา การแสดงนาฏยศิลป์ไทยในร้านอาหาร ใช้เวลาในการแสดงประมาณ 1 ชั่วโมง จึงเป็นระยะเวลาที่เหมาะสม คือ ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป ดังนั้นชุดการแสดงต่างๆ จึงเป็นชุดที่ใช้เวลาในการแสดงไม่มากถ้าหากใช้เวลาในการแสดงมาก เจ้าของคณะก็จะคัดทอนให้สั้นลง

2. เกณฑ์ความหลากหลาย เพื่อให้ผู้ชมได้ชมการแสดงที่หลากหลายทั้งลักษณะการแสดงและเครื่องแต่งกาย ดังนั้นการคัดเลือกชุดการแสดง จึงมาจากการแสดง

3 ประเภท คือ 1.การแสดงมาตรฐาน 2.การแสดงพื้นบ้าน 3.การแสดงเบ็ดเตล็ด นอกจากการแสดงทั้ง 3 ประเภทแล้ว เจ้าของคณะนาฏยศิลป์บางคณะยังนิยมประดิษฐ์ชุดการแสดงขึ้นใหม่ในลักษณะของการแสดงเบ็ดเตล็ด เพื่อให้เป็นเอกลักษณ์ของร้านอาหารแห่งนั้นๆ

การจัดรายการแสดงนั้น แต่ละสถานที่จะมีจำนวนรายการแสดงที่แตกต่างกันออกไป การแสดง 1 รายการประกอบด้วย การแสดง 6-7 ชุด และประกอบด้วยการแสดง 3 ประเภทดังกล่าว โดยลำดับชุดการแสดงจะแตกต่างกันออกไปตามดุลยพินิจของเจ้าของคณะแต่ละคณะ แต่ส่วนใหญ่ลำดับชุดการแสดงลำดับแรกมักจะขึ้นต้นด้วยการแสดงมาตรฐานที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการอวยพรหรือกล่าวถึงความ เป็นสิริมงคล ซึ่งถือเป็นการเบิกโรงก่อนการแสดง ส่วนลำดับสุดท้าย มักจะเป็นการแสดงพื้นบ้าน หรือการแสดงที่สร้างความสนุกสนานแก่ผู้ชม

การกำหนดวันทำการแสดง เจ้าของคณะจะกำหนดให้ผู้แสดงมีวันทำการคนละประมาณ 3-5 วัน/สัปดาห์ โดยผู้แสดงจะมีวันทำการที่ไม่ตรงกัน เพื่อว่าหากผู้แสดงที่มีวันทำการในวันนี้ขาดจะได้ให้ผู้แสดงที่ไม่มีวันทำการในวันนี้มาทำการแสดงแทนได้ นอกจากนี้การแสดงในแต่ละวันผู้แสดงจะต้องทำการแสดงอย่างน้อยคนละ 1-2 ชุด สำหรับผู้แสดงที่ทำการแสดงในชุดมาตรฐาน ซึ่งแต่งกายด้วยชุดขึ้นเครื่องนี้ ผู้แสดงคนนั้นจะได้ทำการแสดงน้อยกว่าผู้แสดงชุดเบ็ดเตล็ด เนื่องจากการแสดงที่ผู้แสดงแต่งกายด้วยชุดขึ้นเครื่องต้องใช้พลังในการแสดงค่อนข้างมาก อีกทั้งการเปลี่ยนเครื่องแต่งกายต้องใช้เวลาพอสมควร ทำให้ผู้แสดงไม่มีเวลาในการเปลี่ยนเครื่องแต่งกายเพื่อทำการแสดงได้หลายชุด ดังเช่น ผู้แสดงชุดเบ็ดเตล็ด

ดังนั้น ผู้แสดงชุดมาตรฐานจึงทำการแสดงน้อยชุดกว่าผู้แสดงชุดเบ็ดเตล็ด แต่หากผู้แสดงคนใดทำการแสดงเพิ่มขึ้นหรือมากกว่า 2-3 ชุด ตามที่คณะกรรมการตัดสินนั้น กำหนดไว้ ผู้แสดงคนนั้นจะได้รับค่าแรงเพิ่มขึ้น ค่าแรงของผู้แสดงอยู่ในอัตรา ระหว่าง 120-140 บาท หากทำการแสดงเพิ่มก็จะได้รับค่าแรงเพิ่มขึ้นชุดการแสดงละ 20-30 บาท

สำหรับองค์ประกอบในการแสดงในด้านของสถานที่พบว่า ร้านอาหารส่วนใหญ่มีลักษณะของอาคารสถานที่ที่เป็นบ้านทรงไทยหรือศาลาไทย ซึ่งภายในตกแต่งด้วยสิ่งของเครื่องใช้แบบไทย เช่น โต๊ะอาหารเป็นโต๊ะไม้สักและสลักลวดลายไทย หมอนอิงเป็นหมอนสามเหลี่ยมบุด้วยผ้าลายไทย เป็นต้น บางร้านอาหารที่มีวัตถุประสงค์เพื่อขายสินค้าที่ระลึกจากเมืองไทยให้ชาวต่างชาติด้วยนั้น นอกจากการตกแต่งอาคารสถานที่แบบไทยแล้ว ความทางเดินภายในร้านมีการตั้งร้านขายสินค้าที่ระลึกตลอดจนการสาธิตการทำขนมไทย รวมทั้งการสาธิตวิธีการแกะสลักผลไม้เป็นพวงมาลัยหรือดอกไม้ ซึ่งสร้างความสนใจแก่ลูกค้าได้ สำหรับเวทีการแสดงนั้น ส่วนใหญ่เป็นเวทีรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ซึ่งมีความเหมาะสมต่อการแสดง เพราะผู้ชมจะนั่งอยู่บริเวณหน้าเวทีและสามารถมองเห็นผู้แสดงได้อย่างชัดเจน แต่บางสถานที่มีเวทีการแสดงเป็นรูปสามเหลี่ยม ซึ่งไม่เหมาะสมต่อการแสดง เพราะมีผู้ชมบางส่วน ซึ่งนั่งอยู่บริเวณด้านข้างและด้านหลังของเวทีจะเห็นด้านข้างและด้านหลังของผู้แสดงมากกว่าด้านหน้า ซึ่งทำให้ผู้ชมส่วนนี้ไม่ได้รับอรรถรสในการชมการแสดงได้เต็มที่

ดนตรีที่ใช้สำหรับการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารมีทั้งวงปี่พาทย์เครื่องห้า วงปี่พาทย์เครื่องหกหรือวงหน้าจั่ว ซึ่งขยายมาจากวงปี่พาทย์เครื่องห้าโดยเพิ่มเครื่องดนตรีระนาดทุ้มอีกชิ้นหนึ่ง นอกจากนี้ได้มีการนำเครื่องดนตรีที่ใช้สำหรับเพลงออกภาษาหรือเพลงพื้นเมืองเข้ามาใช้สำหรับการแสดงบางชุดด้วย เช่น โทนชาติริใช้สำหรับการแสดงชุดมโนห์ราบูชาอัญญาและรำวงมาตรฐาน ไปงตางใช้สำหรับการแสดงชุดเซิ้งไปงตาง เป็นต้น

ในด้านเครื่องแต่งกายนั้น คณะนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารบางคณะ ได้จัดทำเครื่องแต่งกายขึ้นเอง แต่บางคณะก็เช่าเครื่องแต่งกายจากสถานที่ ๆ ให้บริการ ๆ เช่นเครื่องแต่งกายชุดนาฏศิลป์ไทยสถานที่ต่าง ๆ ซึ่งผู้จัดทำเครื่องแต่งกายได้ยึดแบบอย่างลักษณะเครื่องแต่งกายของกรมศิลปากรเป็นหลัก แต่เนื่องจากการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารต้องใช้ความรวดเร็วในการเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย เพราะการแสดงจะต่อเนื่องกันทุกชุด ดังนั้นบางสถานที่จึงได้จัดทำเครื่องแต่งกายเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้แสดง อีกทั้งยังระยะเวลาในการแต่งกายให้รวดเร็วขึ้น เช่น การจับจีบผ้ายกไว้ล่วงหน้าก่อนการแต่งกายตลอดจนการเข็บกำไลข้อแขนติดไว้กับชายแขน เสื้อชุดระบำลพบุรี เป็นต้น

สำหรับชุดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารที่ได้รับความนิยมจากลูกค้ามากที่สุด ได้แก่ การแสดงโขนชุดยกกรบ เนื่องจากมีเครื่องแต่งกายที่สวยงาม ตลอดจนการเคลื่อนไหวร่างกายในท่ารำต่าง ๆ รวมทั้งลักษณะการใช้มือและการต่อตัวสวยงามและน่าสนใจ ชุดการแสดงที่ได้รับความนิยมรองลงมา คือ การแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวชุดพลอง-ไม้สั้น และพินดาบ เนื่องจากมีความสนุกสนาน ตื่นเต้น เร้าใจและแสดงให้เห็นถึงพลังในการต่อสู้ นอกจากนี้ลูกค้ายังชื่นชอบชุดหมูนางจับนางสุพรรณมัจฉา และชุดมโนห์ราผู้ชายด้วยเช่นกัน

เมื่อจำแนกกลุ่มผู้ชมสรุปได้ว่า กลุ่มผู้ชมเพศหญิงนิยมการแสดงชุดพลอง-ไม้สั้นมากที่สุด รองลงมาคือ การแสดงโขนชุดยกกรบและชุดจักรวรรดี สำหรับกลุ่มผู้ชมเพศชายนิยมการแสดงชุดพินดาบมากที่สุด รองลงมาคือ การแสดงโขนชุดยกกรบและการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวชุดพลอง-ไม้สั้น

ผลจากการวิจัยพบว่านักท่องเที่ยวทั้งกลุ่มเอเชีย กลุ่มยุโรปทั้งหญิงและชายนิยมชุดการแสดงในร้านอาหารทั้ง 3 ร้านใกล้เคียงกันมาก คือ อันดับที่ 1 การแสดงชุดพลอง-ไม้สั้น อันดับที่ 2 การแสดงชุดยกกรบ อันดับที่ 3 การแสดงชุดพินดาบ สำหรับชุดการแสดงศิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวนั้นอาจเนื่องมาจากเป็นชุดที่ตื่นเต้น สมจริง เพราะจะเห็นได้ว่ามีการใช้พลังกำลังในการต่อสู้กันมากกว่าจะเป็นการแสดงละครหรือนาฏศิลป์ประเภทฟ้อนรำที่อ่อนช้อย จึงสร้างความระทึกใจและ

แปลกใหม่กว่าการแสดงฟ็อนรำที่จะพบเห็นได้ทั่วไปในภูมิภาคต่าง ๆ โดยเฉพาะการฟ็อนรำในภูมิภาคเอเชีย ส่วนการแสดงโขนชุดยกกระบี่เป็นการต่อสู้ แต่อยู่ในรูปแบบของการฟ็อนรำ ซึ่งแสดงพลกำลังในการเดินโขน การรบด้วยคันศรและการขึ้นลอยในท่ารำต่าง ๆ สำหรับเครื่องแต่งกายตลอดจนเพลงหรือดนตรีที่ใช้ล้วนตื่นตา ตื่นใจต่อไปจากชุดการแสดงอื่น ๆ ทั้งสิ้น นอกจากนี้นักท่องเที่ยวที่มารับประทานอาหารเช้าชมภาพเขียนเรื่องราวเกียรติในที่ต่าง ๆ อาทิวัดพระศรีรัตนศาสดารามมาบ้าง ซึ่งน่าจะเป็นส่วนหนึ่งที่กระตุ้นความสนใจได้มากขึ้น จึงทำให้การแสดงโขนชุดยกกระบี่เป็นที่นิยมเช่นกัน นอกจากนี้ผู้แสดงก็มีส่วนสำคัญเป็นอย่างมากต่อการแสดง เพราะหากผู้แสดงได้เป็นที่ประทับใจผู้ชมต่าง ๆ ก็จะทำให้ความชื่นชอบต่อการแสดงชุดนั้นเป็นพิเศษ ดังจะเห็นได้จากการแสดงความนิยมของลูกค้าที่ร้านอาหารศาลาริมน้ำ ซึ่งชื่นชอบการแสดงชุดพลอง - ไม้สั้น เนื่องจากประทับใจในการแสดงของผู้แสดงที่ถือพลอง เป็นต้น

นอกจากความสามารถของผู้แสดงแล้ว วิทยุของผู้แสดงก็เป็นส่วนสำคัญต่อการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารด้วยเช่นกัน เนื่องจากการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร นอกจากจะเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยสู่สายตาชาวต่างชาติ ซึ่งเป็นลูกค้าของร้านอาหารแล้ว วัตถุประสงค์หลักก็คือการสร้างความบันเทิงให้เกิดแก่ลูกค้าของร้านอาหาร ดังนั้นผู้แสดงที่อยู่ในวัยหนุ่มสาวจึงมีความเหมาะสมต่อการแสดงประเภทนี้ เนื่องจากทางร้านต้องการเผยแพร่วัฒนธรรมและสร้างความบันเทิงให้แก่ลูกค้าเท่านั้น โดยไม่มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ลูกค้าชมการแสดงจากผู้แสดงที่มีประสบการณ์หรือความชำนาญในด้านนาฏศิลป์ไทยมากนัก ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้แสดงที่มีวิทยุสูงแล้ว อีกทั้งผู้แสดงวัยหนุ่มสาวนี้จะมีความงามในวัยของคน ซึ่งส่งผลให้การแสดงน่าชมมากกว่าการแสดงจากผู้แสดงที่มีวิทยุสูง ดังนั้นจึงพบว่าผู้แสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหารจึง เป็นผู้แสดงเฉพาะกลุ่มที่อยู่ในวัยหนุ่มสาวเท่านั้น

ในด้านของสถานที่และเวทีการแสดงจัดว่ามีส่วนสำคัญต่อความรู้สึกของลูกค้าเช่นกัน จากการศึกษาวิจัยพบว่าที่นั่งของลูกค้าตลอดจนเวทีการแสดงที่ไม่เหมาะสมเช่น เวทีรูปสามเหลี่ยมจะส่งผลให้ลูกค้าหรือผู้ชมได้รับอรรถรสในการชมการแสดงได้ไม่เต็มที่



นอกจากนี้จากการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ยังทำให้ทราบว่า ประเภทของการจัดการมีส่วนต่อการพัฒนาคุณภาพของการจัดการแสดงเป็นอย่างมาก เนื่องจากลักษณะการจัดการประเภทซ็อดกลง ทำให้เจ้าของคณะ หรือผู้มีหน้าที่เกี่ยวข้องขาดความกระตือรือร้นในการที่จะพัฒนาการแสดงให้แปลกใหม่หรือดีขึ้นกว่าเดิม ในขณะที่การทำสัญญาเป็นระยะหรือการจัดการในรูปแบบของบริษัท เจ้าของคณะจะมี ความกระตือรือร้นในการที่จะพัฒนาหรือจัดการแสดงให้ดีขึ้นกว่าเดิม เพื่อให้เป็นที่พอใจแก่เจ้าของร้านอาหารตลอดจนลูกค้าของร้านอาหารแห่งนั้น ซึ่งนอกจากจะส่งผลดีต่อคุณภาพในการจัดการแสดง ตลอดจนนาฏยศิลป์ไทยที่ปรากฏแก่สายตาชาวต่างชาติแล้วยังส่งผลให้เจ้าของคณะคงสภาพการทำงานได้ต่อไปด้วย

#### ข้อเสนอแนะ

เนื่องจากผู้วิจัยเก็บข้อมูลในลักษณะของการสังเกตการณ์แบบผู้ชมและการสัมภาษณ์บุคลากรที่เกี่ยวข้อง อันได้แก่ เจ้าของคณะนาฏยศิลป์ ผู้แสดง ผู้จัดการร้านอาหาร รวมทั้งผู้ชมบางกลุ่ม ตลอดจนการออกแบบสอบถามแก่ลูกค้าของร้านอาหารโดยตรง จึงทำให้ได้ข้อมูลที่เป็นข้อเท็จจริงแล้ว แต่ข้อมูลบางอย่าง อันได้แก่ ข้อมูลจากแบบสอบถาม ผู้วิจัยพบปัญหาบางประการที่อาจทำให้ข้อมูลที่ได้เชื่อถือได้ในระดับหนึ่งเท่านั้น เนื่องจากผู้วิจัยแจกแบบสอบถามแก่ลูกค้าภายหลังจากที่ลูกค้าออกจากร้านอาหารแล้ว สิ่งที่พบคือ ลูกค้าบางคนไม่สามารถอ่านชื่อชุดการแสดงชุดต่าง ๆ ได้ ข้อนี้เป็นปัญหาต่อลูกค้าที่ไม่เข้าใจภาษาอังกฤษเป็นอย่างมากโดยเฉพาะลูกค้าชาวญี่ปุ่น ซึ่งส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ ดังนั้นหากร้านอาหารให้ความสนใจในเรื่องของการบรรยายการแสดงโดยเพิ่มการบรรยายภาษาอื่น ๆ ด้วยก็จะเป็นการดี เพราะแสดงถึงการเอาใจใส่ดูแลลูกค้าอย่างจริงจัง นอกจากนี้ลูกค้าบางคนซึ่งเป็นผู้ชายสูงอายุโดยส่วนใหญ่ เมื่อออกจากร้านอาหารจะอยู่ในอาการมึนเมา จึงอาจขาดสติในการคิดหรือตัดสินใจในการตอบแบบสอบถาม ดังนั้นข้อมูลที่ได้ในส่วนของการ

ออกแบบสอบถามนี้จึงเชื่อถือได้ในระดับหนึ่งเท่านั้น ฉะนั้นหากผู้ที่สนใจศึกษาความนิยมของลูกค้าโดยการออกแบบสอบถาม สามารถแจกแบบสอบถามแก่ลูกค้าก่อนที่ลูกค้าจะเข้าร้านอาหาร หรือก่อนที่ลูกค้าจะชมการแสดงได้ก็จะเป็นการดี เพราะลูกค้าจะให้ความสนใจในการชมการแสดงและตอบแบบสอบถามได้มากกว่าการแจกแบบสอบถามในภายหลัง ซึ่งจะส่งผลให้ข้อมูลที่ได้เป็นข้อเท็จจริงและสมบูรณ์อันจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการศึกษาข้อมูลได้อย่างแท้จริง



สถาบันวิทยบริการ  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย