

นาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร

นางสาว เชาวฉัษณ์ พงศ์ทองคำ



สถาบันวิทยบริการ
วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรมหาบัณฑิต
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ภาควิชานาฏศิลป์


บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ปีการศึกษา 2539

ISBN 974-035-925-8

ลิขสิทธิ์ของบัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

THAI DANCE IN THE RESTAURANTS



Miss Saovalux Pongthongkam

A Thesis Submitted in Partial Fulfillment of the Requirements

for the Degree of Master of Arts in Thai Dance

Department of Dance

Graduate School

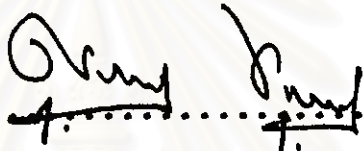
Chulalongkorn University

Academic Year 1998

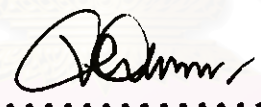
ISBN 974-635-825-8


หัวข้อวิทยานิพนธ์ ภาควิชาศิลปะไทยในร้านอาหาร
รศ. นางสาว เสาวลักษณ์ พงศ์ทองคำ
ภาควิชา ภาควิชาศิลปะ
อาจารย์ที่ปรึกษา รองศาสตราจารย์ ดร.สุรพล วิชาญศรีรักษ์

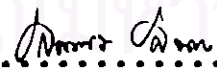
บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็น
ส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาโทบัณฑิต


..... คณบดีบัณฑิตวิทยาลัย
(ศาสตราจารย์ นายแพทย์ ศุภวัฒน์ ชูติวงศ์)

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์


..... ประธานกรรมการ
(อาจารย์ จรรมนง แสงวิเชียร)


..... อาจารย์ที่ปรึกษา
(รองศาสตราจารย์ ดร.สุรพล วิชาญศรีรักษ์)


..... กรรมการ
(อาจารย์ สถาพร สันทอง)


..... กรรมการ
(อาจารย์ มาลินี งามวงศ์วาน)

พิมพ์ต้นฉบับบทคัดย่อวิทยานิพนธ์ภายในกรอบสี่เหลี่ยมนี้เพียงแผ่นเดียว



เล่าวัดักษณ์ พงศ์ทองค้ำ : นากฎยคิลป์ไทยในร้านอาหาร (THAI DANCE IN THE RESTAURANTS) อ.ที่ปรักษา : รค.ดร.สุรพล วรุฬห์รัักษ์, 23๕ หน้า.
ISBN 974-635-925-8

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงลักษณะการวัดการแล่งรูปแบบการแล่ง ตลอดจนความนิยมของลูกค้าที่มีต่อชุดการแล่งนาฎยคิลป์ไทยในร้านอาหาร และเหตุผลของความนิยม เพื่อทราบถึงสิ่งต่าง ๆ ดังกล่าว อันจะเป็นแบบอย่างในการกำหนด และพัฒนาแนวทางให้แก่ผู้ประกอบกราด้านร้านอาหารที่วัดให้มีการแล่งนาฎยคิลป์ไทยต่อไปในอนาคต

จากการศึกษาพบว่า ร้านอาหารที่วัดให้มีการแล่งนาฎยคิลป์ไทย มี 3 ประเภท คือ ประเภทของการวัดการในรูปแบบของบรฉก การวัดการในรูปแบบของการประมูลหรือการทำสัญญาเป็นระยะ การวัดการประเภทที่ 1 และ 3 จะมีการปรับปรุงและพัฒนาด้านการแล่งได้มากกว่าการวัดการประเภทที่ 2 ในส่วนของรูปแบบการแล่งนั้น ทุกสถานที่ที่มีรูปแบบการแล่งที่คล้ายคลึงกัน คือ เริ่มจากกรบรเรลงดนตรีไทย ต่อจากนั้นจึงเป็นการแล่งนาฎยคิลป์ไทยตั้งแต่ต้นจนจบ โดยมีผู้บรรยาย การแล่งภาษาอังกฤษเป็นสื่อกลางในการบรรยายให้ลูกค้าชาวต่างขาตเข้าใจ การศึกษาชุดการแล่งที่ลูกค้านิยมกระทำโดยการออกแบบล่อถามภาษาอังกฤษและญี่ปุ่น ตลอดจนการสัมภาษณ์นักเทศก์และลูกค้าของร้านอาหารโดยตรง ซึ่งผลจากการเก็บข้อมูลทำให้ทราบว่า ลูกค้านิยมการแล่งโขนชุดยกรบมากที่สุด-รองลงมาก็คือ การแล่งคิลปะการต่อสู้ป้องกันตัวชุดพลอง-ไม้สั้น และพินดาบ

การแล่งนาฎยคิลป์ไทยในร้านอาหาร เป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมของขาตด้านนาฎยคิลป์ไทยสู่ล่าวตาชาวต่างขาตทางหนึ่ง ซึ่งถือเป็นสิ่งดีงามหากการแล่งดีเป็นที่ประทับใจของลูกค้า ก็จะมีผลดีต่อวัฒนธรรมด้านนาฎยคิลป์ไทยต่อไป

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา..... นาฎยคิลป์
สาขาวิชา..... นาฎยคิลป์ไทย
ปีการวัดการ..... 2539

ลายมือชื่อผู้วัดการ..... เซาวัดักษณ์ พงศ์ทองค้ำ
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรักษา.....
ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรักษาพร้อม.....

C880047 : MAJOR THAI DANCE
KEY WORD: THAI DANCE / RESTAURANTS

SAOVALUX PONGTHONGKAM : THAI DANCE IN THE RESTAURANTS .
THESIS ADVISOR : ASSO. PROF. SURAPONE VIRULRAK, Ph.D. 234 pp.
ISBN 974-635-925-8

The purpose of this thesis is to study the aspects of performance, the form of performance and the popularity of the foreign customers toward the set of Thai classical dance's performance in the restaurants, including the reason of foreign customers' popularity in order to fully understand in pattern of determination and development to path toward Thai restaurants' enterprenuer who set up Thai classical dance show in the future.

The finding of this study show that the restaurants with Thai classical dance show can be classified into 3 types : (1) Management in the form of company (2) Management in the form of permanent contract . (3) Management in the form of biding or periodical contract However, the management of Thai classical dance show in the first and the third types will able to improve and develop the performance better than the second one. Broadly speaking, in term of the form of performance in every restaurant will have the similar show, that is starting up with playing Thai classical song and then will be the show of Thai classical dance from the first set until the last set faded away along with the English narrator as the main media to enhance the foreign customers' good understanding about the show. The study of the foreign customers' popularity over the show set was derived from English/Japanese questionnaires were directly filled in by foreign customers and directly interviewing with the guides and customers. The finding from data-collecting show that foreign customers like Remakien performance especially the Grand Battè most and the secondary is the show of the art of defencing oneself especially the long and short sticks duel and sword fightings.

Thai dance in the restaurants is one of prominent ways of disseminating Thai culture especially Thai classical dance into the eyes of foreigners that is considered the significant but if the shows were impressed by the customers will be positive affected on Thai culture especially Thai classical dances in the future.

สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ภาควิชา..... นานุมศิลป์

สาขาวิชา..... นานุมศิลป์ไทย

2539

ปีการศึกษา.....

ลายมือชื่อนิติต..... เสาวลักษณ์ พงษ์ทองคำ

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาร่วม.....

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ
รองศาสตราจารย์ ดร.สุรพล วิรุฬห์รักษ์ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ซึ่งท่านได้
ให้คำแนะนำ คำชี้แนะ ตลอดจนให้ข้อคิดเห็นในการแก้ไขข้อบกพร่องต่าง ๆ
ด้วยความเอาใจใส่ดูแลเป็นอย่างดีเสมอมา

ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ อาจารย์ธานี ชัยสงคราม ศิลปินระดับ 7
กองดุริยางค์ศิลป์ กรมศิลปากร คุณสุรินทร์ เขียวอ่อน เจ้าของคณะนาฏศิลป์ที่
ร้านอาหารศาลาริมน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ล คุณสมนึก นันทชัยบัญชา และ
คุณมาติศ ศรีโชติ ผู้จัดการร้านอาหารศาลาริมน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ล
คุณสุภาพ อิศรางกูร ณ อยุธยา ผู้ควบคุมดูแลด้านการแสดงที่ร้านอาหารบ้านไทย
คุณบัณฑิต สุกนธวัช ผู้จัดการร้านอาหารบ้านไทย ตลอดจนคุณศิริพงษ์ พิษกสิชลพสุธา
มักฤเทศก์บริษัท JTB (THAILAND) LIMITED รวมทั้งมักฤเทศก์และบุคคลท่านอื่น ๆ
ซึ่งผู้วิจัยไม่สามารถกล่าวนามได้หมดในที่นี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณที่ท่านได้ให้ความร่วมมือ
ช่วยเหลือและอนุเคราะห์ข้อมูลโดยไม่ปิดบัง ทำให้ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งในพระคุณอย่างยิ่ง
และขอขอบพระคุณทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

นอกจากนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณ คุณน้ำปรีชา พงศ์ทองคำ และคุณอาวันดี
แมตคาร์ที ที่ท่านได้ให้ความช่วยเหลือแก่ผู้วิจัยทางด้านข้อมูลภาษาอังกฤษ ตลอดจน
รับ-ส่งผู้วิจัยตามแหล่งข้อมูลต่าง ๆ ในยามวิกาล

ท้ายนี้ผู้วิจัยใคร่ขอกราบขอบพระคุณบิดา-มารดา ที่เป็นกำลังใจอันสำคัญยิ่ง
ต่อผู้วิจัยด้วยดีเสมอมาจนสำเร็จการศึกษา และแม้งานวิจัยฉบับนี้จะประ โยชน์
เพียงน้อยนิดต่อการศึกษา ผู้วิจัยขออุทิศความดีนี้ให้แก่พระคุณของบิดา-มารดา ที่ได้
อบรมสั่งสอนมา

เสาวลักษณ์ พงศ์ทองคำ

	หน้า
บทคัดย่อภาษาไทย.....	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ.....	จ
กิตติกรรมประกาศ.....	ฉ
สารบัญ.....	ช
สารบัญภาพ.....	ซ
บทที่	
1 บทนำ	
- ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา.....	1
- วัตถุประสงค์ของการวิจัย.....	4
- ขอบเขตของการวิจัย.....	5
- วิธีดำเนินการวิจัย.....	6
- ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	6
- กำกั้กความในการวิจัย.....	7
2 ความเป็นมาของการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร...	9
- ความเป็นมาของการจัดการแสดงนาฏศิลป์ไทยในร้านอาหาร	9
- สถานที่สำหรับแสดง.....	11
- คนตรี.....	11
- ผู้แสดง.....	11
- ลำดับการแสดง.....	13
3 ลักษณะการจัดการแสดง.....	24
- ร้านอาหารสิลมวิลเลจ เทนครเซ็นเตอร์.....	25
- ประวัติร้านพอสังเขป.....	25
- ประเภทของการจัดการ.....	25
- ตำแหน่งหน้าที่ในส่วนต่าง ๆ.....	33
- การจัดการการแสดง.....	33
- การคัดเลือกชุดการแสดง.....	34

บทที่	หน้า
- การจัดรายการแสดง.....	35
- ลำดับการแสดง.....	37
- การคัดเลือกผู้แสดง.....	44
- การฝึกซ้อม.....	45
- การกำหนดวันทำการแสดงของผู้แสดง.....	45
- อัตราค่าแรง.....	46
- ร้านอาหารบ้านไทย.....	47
- ประวัติร้านพอสังเขป.....	47
- ประเภทของการจัดการ.....	53
- ตำแหน่งหน้าที่ในส่วนต่าง ๆ.....	54
- การจัดการแสดง.....	55
- การคัดเลือกชุดการแสดง.....	55
- การจัดรายการแสดง.....	58
- ลำดับการแสดง.....	59
- การคัดเลือกการแสดง.....	74
- การฝึกซ้อม.....	75
- การกำหนดวันทำการแสดงของผู้แสดง.....	75
- อัตราค่าแรง.....	76
- ร้านอาหารศาลาวิมน์ โรงแรมโอเรียนเต็ล.....	76
- ประวัติร้านพอสังเขป.....	76
- ประเภทของการจัดการ.....	78
- ตำแหน่งหน้าที่ในส่วนต่าง ๆ.....	84
- การจัดการการแสดง.....	84
- การคัดเลือกชุดการแสดง.....	85
- การจัดรายการแสดง.....	86
- ลำดับการแสดง.....	88

บทที่	หน้า
- การคัดเลือกผู้แสดง.....	101
- การฝึกซ้อม.....	103
- การกำหนดวันทำการแสดงของผู้แสดง.....	107
- อัตราค่าแรง.....	109
4 องค์ประกอบในการแสดง	
- องค์ประกอบในการแสดงของร้านอาหารสีลมวิลเลจ เทรคเซ็นเตอร์.....	112
- สถานที่.....	112
- เวที.....	120
- คนตรี.....	123
- เครื่องแต่งกาย.....	124
- แพนผังห้องอาหาร.....	132
- องค์ประกอบในการแสดงของร้านอาหารบ้านไทย.....	136
- สถานที่.....	136
- เวที.....	138
- คนตรี.....	142
- เครื่องแต่งกาย.....	143
- แพนผังห้องอาหาร.....	149
- องค์ประกอบในการแสดงของร้านอาหารศาลาวิมน์ โรงแรมโอเรียนเต็ล.....	152
- สถานที่.....	152
- เวที.....	153
- คนตรี.....	154
- เครื่องแต่งกาย.....	156
- แพนผังห้องอาหาร.....	165

บทที่	หน้า
5	169
ชุดการแสดงที่ถูกคำนิยม.....	
- ร้านอาหาร สิตมวิไลแดง เทวดาเซ็นเตอร์.....	172
- ร้านอาหาร บ้านไทย.....	174
- ร้านอาหาร ศาตาริมน้ำ โรงแรมโอเรียนเต็ล.....	176
6	199
สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ.....	
- สรุปผลการวิจัย.....	199
- ข้อเสนอแนะ.....	207
รายการอ้างอิง.....	209
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก.....	213
ภาคผนวก ข.....	217
ภาคผนวก ค.....	224
ภาคผนวก ง.....	231
ประวัติผู้เขียน.....	234

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การตั้งท่าถ่ายรูปของผู้แสดง ด้านหน้าศาลาอนุฆมาศ.....	14
2	ลูกค้าถ่ายรูปกับผู้แสดงที่ร้านอาหารสิลมวิลเลจ.....	39
3	อาหารขันโตกของร้านอาหารสิลมวิลเลจ.....	42
4	ร้านอาหารบ้านไทย บ้านบน.....	72
5	ผู้แสดงถ่ายรูปกับลูกค้าที่ร้านอาหารบ้านไทย.....	73
6	ผู้แสดงเชิญชวนผู้ชมขึ้นไปร่วมแสดงที่ร้านอาหารศาลาภิรมย์.....	91
7	ผู้ชมร่วมทำการแสดงกับผู้แสดงที่ร้านอาหารศาลาภิรมย์.....	92
8	เวทีการแสดงในวันลอยกระทง.....	99
9	ร้านขายของที่ระลึกของร้านอาหารสิลมวิลเลจ.....	113
10	ร้านขายขนมไทยชนิดต่าง ๆ.....	114
11	แผนที่แสดงอาณาบริเวณส่วนต่าง ๆ ของร้านอาหารสิลมวิลเลจ.....	115
12	แผ่นป้ายชื่อร้านอาหารและร้านขายสินค้า.....	116
13	ห้องอาหาร เรือนแก้ว.....	117
14	บรรยากาศภายในห้อง เรือนเทพใหญ่.....	119
15	ฝาผนังห้อง เรือนเทพใหญ่.....	119
16	เวทีห้อง เรือนเทพใหญ่.....	121
17	เวทีโรงช้าง.....	123
18	วงดนตรีของร้านอาหารสิลมวิลเลจ.....	124
19	เครื่องแต่งกายชุดร่ำกฤษดาภินิหาร.....	126
20	เครื่องแต่งกายชุดหนุมานจับนางสุพรรณมัจฉา.....	126
21	เครื่องแต่งกายชุดระบำศรีวิชัย.....	127
22	การติดค้นแขนไว้กับชายเสื้อชุดระบำทพบุรี.....	128

สารบัญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
23	หิ้งบูชาศิระพะยอมแก่.....	129
24	ชั้นวางมงกุฎ ชฎา และศิระระปาโบราณคดี.....	130
25	เครื่องประดับที่จัดเก็บไว้เป็นอย่างดี.....	131
26	บรรยากาศภายนอกตัวบ้านของร้านอาหารบ้านไทย.....	137
27	เวทีการแสดงของร้านอาหารบ้านไทย (บ้านบน).....	140
28	เวทีการแสดงของร้านอาหารบ้านไทย เวทีที่ 1.....	140
29	เวทีการแสดง (บ้านล่าง) เวทีที่ 2.....	141
30	วงดนตรีของร้านอาหารบ้านไทย.....	142
31	เครื่องแต่งกายชุดพิธีอนาลัยของร้านอาหารบ้านไทยและกรมศิลปากร	143
32	เครื่องแต่งกายชุดระบำศรีวิชัยของร้านอาหารบ้านไทยและกรมศิลปากร	145
33	ผมห้านหลังที่ไปงออกมาอย่างเห็นได้ชัด.....	146
34	ห้องแต่งตัวผู้แสดงของร้านอาหารบ้านไทย.....	148
35	เวทีการแสดงของร้านอาหารศาลาริมน้ำ.....	154
36	วงดนตรีของร้านอาหารศาลาริมน้ำ.....	155
37	เครื่องแต่งกายตัวพระ.....	157
38	เครื่องแต่งกายชุดรงนา เลือกคู่.....	158
39	เครื่องแต่งกายชุดรำกลองยาว.....	159
40	ห้องแต่งตัวห้องใหญ่ ส่วนที่ 1	161
41	ที่เก็บเครื่องดนตรี.....	162
42	ห้องแต่งตัว ส่วนที่ 2.....	163
43	หิ้งบูชาศิระพะยอมแก่และหิ้งบูชาพระพิมพ์เศศ.....	164

สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า
44	ห้องแต่งตัวห้องเล็ก..... 165
45	เครื่องแต่งกายชุดมโนห์ราบุชาชัย..... 224
46	ภาพการบรรเลงเค็ยวงจะเข้..... 225
47	บรรยากาศภายในห้องเรือนเทพใหญ่..... 226
48	การแสดงชุดระบำเทพบันเทิง..... 227
49	การบรรยายภายในห้องอาหารบ้านไทย..... 228
50	ภาพเครื่องแต่งกายชุดระบำชาว..... 229
51	ภาพเครื่องแต่งกายชุดเมขลา-รามสูร..... 230



สถาบันวิทยบริการ
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย