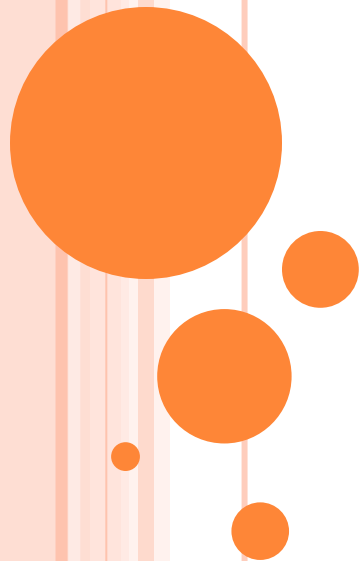


เอกสารประกอบการสอน วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหาร

TOURISM INDUSTRY AND HOSPITALITY MANAGEMENT PROGRAM

บทที่ ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริการอาหาร

ดร.วีระ วีระโสภณ



ประวัติความเป็นมาของร้านอาหาร

- ภัตตาคาร หรือ ร้านอาหาร เป็นร้านที่คอยบริการอาหารตามความต้องการของลูกค้า ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2525 หมายถึง อาคารที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ทอม พาว เวอร์ ให้ความหมายของ "ภัตตาคาร" หรือ "Restaurant" ว่า คำว่า "restaurant" มาจากภาษาฝรั่งเศส ซึ่ง หมายถึง การให้กำลังงาน (Restorer of energy) โดยใช้คำนี้มาตั้งแต่ต้นคริสต์ศักราช 1700 (ประมาณ พ.ศ. 22,43) เพื่ออธิบายถึงสถานที่ให้บริการชุปและขนมปัง ในปัจจุบันคำว่าภัตตาคาร เป็นคำที่ใช้เรียกสถานที่ สาธารณะที่มีการเตรียมอาหารสำหรับผู้บริโภคหรืออาหารนอกสถานที่ เดนนิส เอล ฟอสเตอร์ ได้กล่าวว่า "restaurant มาจากรากศัพท์ภาษาลาตินว่า "restaurabo" แปลว่า "ฉันมาเติมให้เต็มหรืออิมหน้า"

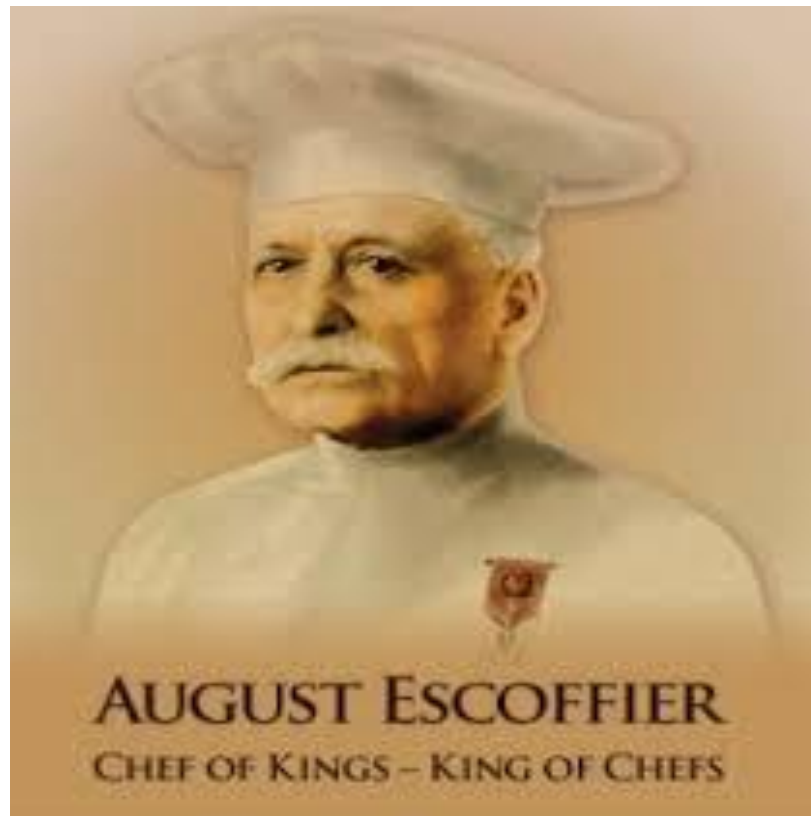


○ วิวัฒนาการของภัตตาคาร

- คำว่า Restaurant เป็นคำที่มาจากภาษาฝรั่งเศส restaurer ซึ่งแปลว่า Restore ปรากฏว่าใช้ครั้งแรกเมื่อ คริสต์ศตวรรษที่ 16 ซึ่งร้านอาหารในสมัยนั้น ไม่มีความหลากหลายเท่าในสมัยนี้ คือ จะมีแต่อาหารธรรมดา ในราคาปกติ จะมีอาหารเพียงชนิดเดียว เปิดขายอาหารให้กับพวกนักเดินทางและไม่มีที่นั่งรับประทาน ภายในร้าน ร้านอาหารซึ่งเก่าแก่ที่สุดตามบันทึกสถิติโลกกินเนสส์ ได้บันทึกไว้ว่า ร้าน Sobrino De Butin ชาวฝรั่งเศส นามว่า Jean Botin และภรรยาของเขากรุงมาดริด ประเทศสเปน เป็นร้านอาหารที่เก่าแก่ที่สุด โลก เปิดทำการเมื่อปี ค.ศ. 1725 และยังคงเปิดทำการ ในปัจจุบันร้านอาหาร ไม่มีการเปลี่ยนแปลงเลยจนกระทั่งมาถึงในปี ค.ศ. 1765 ซึ่งเป็นช่วงที่มีการปฏิวัติ ฝรั่งเศส มีการปรับปรุงร้านอาหารจากการที่เป็นที่ที่ขายอาหารที่มีเพียงอย่างเดียวในแต่ละวัน ให้กลายเป็น ร้านอาหารที่สามารถรับประทานอาหารภายในได้ มีโต๊ะเก้าอี้ มีการบริการที่ดีกว่าเดิม มีรายการอาหารให้เลือกหลากหลาย



- งานการครัวพัฒนาไปพร้อมกับการพัฒนาร้านอาหาร โดยมีเชฟ **Auguste Estoffier** ผู้ที่ได้รับการยกย่องว่าเป็น “บิดาแห่งการครัว” เพราะเชฟผู้ที่เป็นผู้ที่ริเริ่มการบริการอาหารแบบใหม่ พัฒนารสชาติ สูตร และเทคนิคต่างๆ ซึ่งเป็นรากฐานให้พัฒนามาถึงปัจจุบัน



- Auguste Escoffier (1847-1935) “The King of Chefs and The Chef of Kings ”
- ประวัติและประสบการณ์การบริหารงานครัว
- Georges Auguste Escoffier (28 October 1846 – 12 February 1935) was a French chef, restaurateur and culinary writer who popularized and updated traditional French cooking methods. He is almost a legendary figure among chefs, and is known by the epithet, "King of Chefs and Chef of Kings".



- He was born in the village of Villeneuve-Loubet, near Nice. At the age of thirteen, despite showing early promise as an artist, he started an apprenticeship at his uncle's restaurant, Le Restaurant Français, in Nice. In 1865 he moved to Le Petit Moulin Rouge restaurant in Paris. He stayed there until the outbreak of the Franco-Prussian war in 1870, when he became an army chef. His army experience led him to study the technique of canning food. Some time before 1878 he opened his own restaurant, Le Faisan d'Or (The Golden Pheasant) in Cannes. In 1880 he married Delphine Daffis. In 1884 the couple moved to Monte Carlo, where Escoffier took control of the kitchen at the Grand Hotel. During the summers he ran the kitchen of the Hotel National in Lucerne, where he met César Ritz (at that time the French Riviera was a winter resort). The two men formed a partnership and in 1890 moved to the Savoy Hotel in London. From this base they established a number of famous hotels, including the Grand Hotel in Rome, and numerous Ritz Hotels around the world.



- 1912 Escoffier was hired to plan the kitchens for ships belonging to the cruise ship company In 1898 Escoffier and Ritz opened the Hôtel Ritz in Paris. The Carlton in London followed in 1899, where Escoffier first introduced the practice of the à la carte menu. Ritz had a nervous breakdown in 1901, leaving Escoffier to run the Carlton until 1919, shortly after Ritz's death.
- In 1902 Escoffier published his first major book, *Le Guide Culinaire*, containing 5,000 recipes. The importance of this book in the world of French cooking cannot be overestimated, and even today it is used as both a cookbook and textbook for classic cooking. In 1904 and Hamburg-America Lines. On the second voyage, the Kaiser William II congratulated Escoffier, telling him "I am the Emperor of Germany, but you are the Emperor of chefs."
- In about 1920, Escoffier became the first chef to receive the Legion of Honor and in 1928 was made an Officer of the Legion. He died at the age of 89, a few days after his wife.



○ วิวัฒนาการของภัตตาคารในไทย

- เกิดขึ้นในรัชสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เป็นยุคของการเปิดประเทศ มีการสร้างที่พักแรมตะวันตกลักษณะคล้าย “โฮเต็ล” ชื่อ บอร์ดคิง เฮาส์ (Boarding houses) ที่ตำบลโคกควาย ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ในปี พ.ศ. 2506 มีการสร้างโรงแรมขึ้น 2 โรงแรมคือ โรงแรมโอเรียนเต็ล (Oriental hotel) และ โรงแรมฟิชเชอร์ (Fisher's hotel)



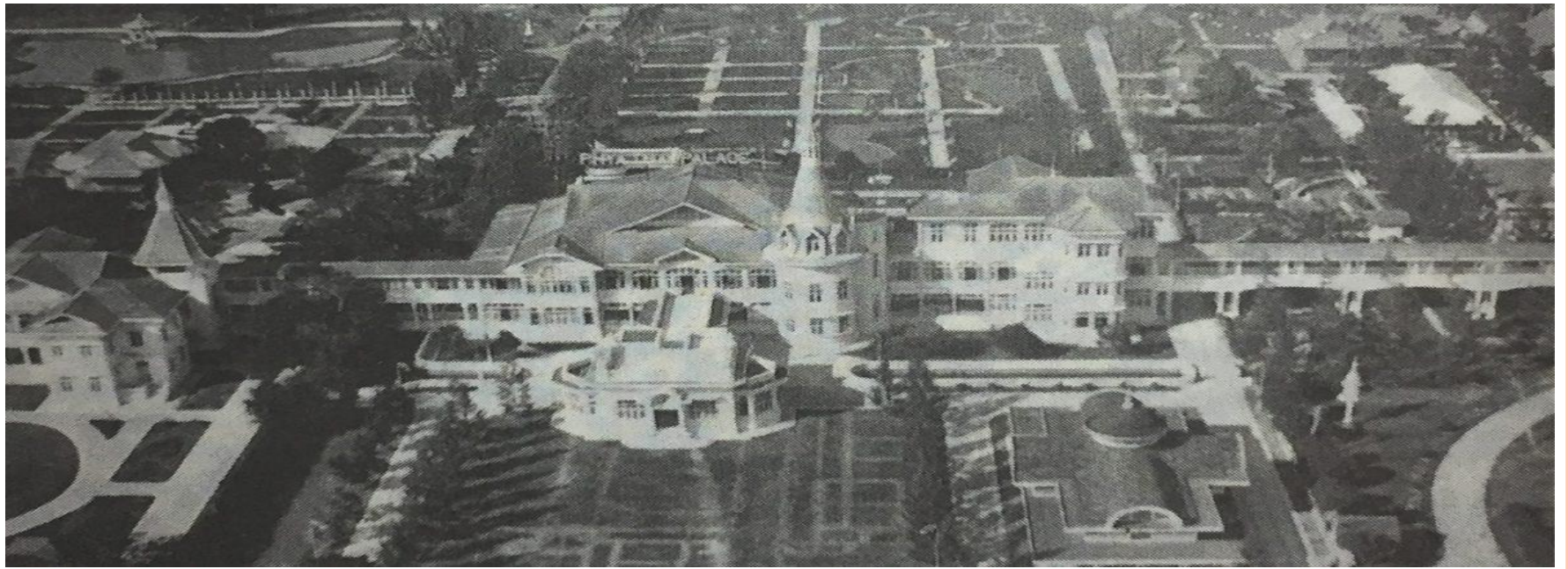
- ในสมัยนั้นเองพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัวมีคอฟฟี่ชอปแห่งแรกชื่อ ร้านกาแฟนรสิงห์ ตั้งอยู่ที่ถนนเสือป่า ดำเนินการ โดยทางราชการ กรมมหรสพลวงจกคนตรีแสดงที่คอฟฟี่ชอปแห่งนี้มักเป็น ที่พบปะสังสรรค์ของบรรดาพ่อค้า ประชาชน และข้าราชการในสมัยนั้น ในอดีตนั้นร้านตั้งอยู่ที่มุมสโมสร เสือป่าใกล้กับลานพระบรมรูปทรงม้า ที่ร้านกาแฟแห่งนี้ได้รับความนิยมมากในสมัยนั้นก็คงเนื่องมาจาก เพราะความอร่อยระดับครัวชาววังและชั้นชื่อของครัวนรสิงห์ ของพลเรือเอกเจ้าพระยารามราชมพ (ม.ล.เพ็ญ ซึ่งบุญ) ซึ่งเป็นผู้ใกล้ชิดของพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6 หากใคร ไปที่พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน เพราะที่นั่นก็ จะมีเรือนเจ้าพระยารามราชมพอยู่ด้วย ซึ่งแสดงถึงความใกล้ชิดเบื้องพระยุคลบาทของพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 6 เป็นอย่างมากร้านกาแฟนรสิงห์เดิมที่บริเวณลานพระบรมรูปทรงม้า ได้ยกเลิกกิจการไปในสมัยรัชกาลที่ 7 ปัจจุบันตั้งอยู่ที่อาคารเทียบรถพระที่นั่ง พระราชวังพญาไท ติดกับโรงพยาบาลพระมงกุฎฯ การตกแต่งร้าน ตกแต่งบรรยากาศร้านและเฟอร์นิเจอร์เรียบแบบในสมัยรัชกาลที่ 6 มา บรรยากาศจึงคลาสสิกเอามากๆ





- พ.ศ. 2465 สมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว มีโรงแรมที่ดำเนินการ โดยทางราชการเป็น เจ้าของ คือ โรงแรมหัวหิน สร้างเพื่อรองรับแขกเมือง สร้างแบบยุโรป มีอาหารอย่างดีแบบอังกฤษพนักงานเสิร์ฟนุ่งผ้าม่วง ใส่เสื้อราชปะแตน และสถานที่จัดเลี้ยงหรูหราที่สุดในสมัยนั้น อีก 4 ปี ต่อมามีการตัดแปลงวังพญาไท เป็นโรงแรม เรียกว่า โฮเต็ลวังพญาไท สมเด็จพระเจ้าพี่ยาเธอ กรมหลวง กำแพงเพชร อัครโยธิน ผู้บัญชาการกรมการรถไฟแผ่นดินเป็นผู้อำนวยการโรงแรม หลังการเปลี่ยนแปลงการปกครอง จึงได้เปลี่ยนเป็น โรงพยาบาลทหารบกหรือ โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า ในปัจจุบัน





- ด้านเครื่องดื่มนั้น ย่านยานนาวามีร้านที่เรียกว่า "เบียร์ฮอลล์" เป็นสถานที่เด่นรำ มีอาหารขายพร้อมสุราต่างประเทศ ต่อมาจึงนิยมเปิดขายอีกหลายแห่งและทางบริษัทเบียร์ที่ผลิตในไทย ได้ทำการส่งเสริมการขายประสบความสำเร็จ ทำให้คนไทยหันมาดื่มเบียร์ที่ผลิตในไทยกันมากขึ้นสำหรับร้านอาหาร ไทยทั่วไป เช่น ร้านอาหารอาหารจีน มักตั้งในย่านถนนเยาวราช ถนนราชวงศ์ ถนนทรงวาด เป็นต้น อาหารที่ ขายมีทั้งพะหมี่ ก๋วยเตี๋ยว ข้าวมันไก่ มีบริการเสิร์ฟถึงรถ โดยเอาถาดอาหารแขวนไว้ที่หน้าต่างรถ หากไม่ อยากรมานั่งรับประทานที่ริมถนน และในย่านเยาวราช มีการสร้างอาคารสูง 7-9 ชั้น เพื่อเป็นที่ขายอาหารจีน อย่างหรูหรา มีโรงน้ำชา โรงนวด โรงระบำ และบ่อนการพนัน ความเจริญของร้านอาหารจีนทำให้เกิด ภัตตาคารจีนขนาดใหญ่เกิดขึ้นหลายแห่ง รวมทั้งเป็นแหล่งที่ขายอาหารสำหรับนักท่องเที่ยวตอนกลางคืน
- ร้านอาหารที่ได้รับความนิยมในอดีต เช่น อาหารอินเดีย จะมีมากในย่านที่คนอินเดียอาศัยอยู่ เช่น ถนนสุรวงศ์ บางรัก และยานพาหุรัด
- ในปี พ.ศ. 2502 รัฐบาลได้จัดตั้งองค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ปัจจุบันเปลี่ยนเป็นการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย) ทำหน้าที่ขยายเศรษฐกิจการท่องเที่ยว ทำให้เกิด โรงแรมขนาดใหญ่ มีวิธีการ จัดการที่ได้มาตรฐานสากลในด้านอาหารและเครื่องดื่ม มีการปั้นเนยเทียม การแกะสลักน้ำแข็ง ใช้ไฟส่อง ประดับได้ปะอาหาร ให้ความหรูหรา



