

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

ผลการศึกษาพบว่าวัฒนธรรมอาหารไทยมีวิวัฒนาการต่อเนื่องมาพร้อมกับการรับแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับต่างชาติ และอิทธิพลจากรัฐที่เข้าไปกำหนดรูปแบบวัฒนธรรม ในบทนี้เป็นการสรุปให้เห็นถึงวิวัฒนาการของวัฒนธรรมการกินอาหาร บทบาทของรัฐต่อวัฒนธรรมการกินอาหาร และผลจากกระบวนการเปลี่ยนแปลงของโลกาภิวัตน์ที่มีผลต่อวัฒนธรรมอาหาร และข้อเสนอแนะเรื่องการศึกษาวิจัยเรื่องวัฒนธรรมอาหารไทย

5.1 สรุปผลการศึกษา

เมื่ออารยธรรมมนุษย์พัฒนาสู่ขั้นการเพาะปลูกมนุษย์จึงสามารถผลิตอาหารได้มากพอเลี้ยงชีพโดยไม่ต้องโยกย้ายถิ่นฐาน และพัฒนาการของการเพาะปลูกนี้เองที่ทำให้มนุษย์มีอาหารมากพอจนสามารถสร้างสรรค์อารยธรรมได้ โดยในแถบเอเชียและประเทศไทยข้าวเป็นพืชอาหารหลัก วัฒนธรรมข้าวจึงเป็นวัฒนธรรมไทยที่พัฒนาควบคู่มากับสังคมไทย ในการกินจึงถูกเรียกว่ากินข้าว ในการกินอาหารแต่ละมื้อจึงเรียกว่ากินข้าว ข้าวเช้า ข้าวกลางวัน ข้าวเย็น โดยข้าวสำหรับคนไทยถือข้าวเป็นอาหารหลักกับข้าวเป็นรอง ซึ่งตรงข้ามกับฝรั่งที่มีกับข้าวเป็นอาหารหลัก

บทบาทของรัฐที่มีต่อวัฒนธรรมการกินอาหารไทยนั้น อำนาจของรัฐสามารถแยกได้เป็นกลไกอำนาจรัฐ ที่มีความเข้มแข็งเด็ดขาดมีอำนาจบังคับสั่งการ กับกลไกอุดมการณ์ของรัฐ ที่เป็นกลไกที่อ่อนปรวน มีความยืดหยุ่น ใช้เครื่องมือที่มีความแตกต่างหลากหลายเพื่อบรรลุเป้าหมายของรัฐ โดยการวิเคราะห์ได้แบ่งออกเป็นสองช่วง คือ

ช่วงแรกก่อนรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม รัฐไม่ได้ให้ความสนใจในเรื่องการกินอยู่ของผู้ได้ปกครองโดยตรง รัฐจึงใช้กลไกอุดมการณ์ของรัฐเป็นหลักในการปลูกฝังความคิดความเชื่อ โดยมีกลไกอุดมการณ์ของรัฐที่สำคัญอยู่สองกลไก คือ

1. กลไกอุดมการณ์รัฐ ของสถาบันศาสนา ที่เข้ามาปลูกฝังความเชื่อเรื่องการไม่ฆ่าสัตว์ตัดชีวิต การไม่ฆ่าสัตว์ใหญ่มาเป็นอาหาร การไม่ฆ่าสัตว์ทุกชนิดในวันพระ โดยมีการนำกลไกอำนาจรัฐเข้ามาเสริมโดยออกประกาศห้ามการฆ่าสัตว์จับปลาในวันพระ ให้ยกเลิกตลาดเป็ดไก่ ซึ่งเชื่อโยงถึงความเชื่อเรื่องผลบุญกรรมที่อธิบายความสัมพันธ์ทางชนชั้นในสังคมไทย ซึ่งมี

ลักษณะที่ชูคริคเอาริคเอาเปรียบโดยชนชั้นเจ้านาย ว่าเป็นเพราะผลบุญที่ได้ทำมาในชาติก่อนจึงส่งผลให้ได้เกิดมาดีในชาตินี้ กฎแห่งกรรมจึงช่วยอธิบายถึงสถานะทางสังคมของคนในสังคมที่เป็นอยู่โดยผู้ที่ถูกชูคริคเอาเปรียบในสังคมสักคนไปได้

2. กลไกอุดมการณ์รัฐ ของสถาบันวัฒนธรรม อย่างประเพณีความเชื่อเรื่องการเพาะปลูกซึ่งสัมพันธ์กับ สังคมที่พึ่งพาธรรมชาติในการเพาะปลูกอย่างสังคมไทย การผลิตอาหารอย่างข้าวจึงได้รับความสำคัญอย่างมาก คือให้ความเคารพในฐานะผู้ให้ ผู้เสียสละ หรือสิ่งที่เทพเจ้าประทานมา มีชีวิตจิตใจ และยังเสริมด้วยกลไกอำนาจรัฐในการกำหนดโทษเป็นกฎหมายแก่ผู้ลบหลู่คู่มั่นข้าว นอกจากนี้รัฐยังได้ทำหน้าที่เป็นตัวแทนในการวิงวอนร้องขอความอุดมสมบูรณ์ในการเพาะปลูกจากสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ซึ่งถือเป็นการเสริมความเป็นศูนย์กลางของรัฐในสังคมที่เพาะปลูกโดยพึ่งพาธรรมชาติ

กลไกทางอุดมการณ์ของรัฐที่กล่าวถึงนี้ได้ควบคุมความสัมพันธ์ของผู้คนในสังคมที่เกี่ยวข้องกับความสัมพันธ์ทางการผลิตให้มีความเข้มแข็ง และสร้างลักษณะการมีส่วนร่วมและเป็นศูนย์กลางของสังคมโดยผ่านกลไกอุดมการณ์ของรัฐในรูปแบบต่างๆ เช่นการทำพิธีเพื่อความอุดมสมบูรณ์

ช่วงที่สองหลังการปกครองโดยรัฐบาลจอมพล ป. พิบูลสงคราม รัฐเข้ามาใส่ใจในเรื่องการกินอยู่ของผู้ได้ปกครองโดยตรง รัฐได้ให้ความสำคัญของวัฒนธรรมการกินอย่างมากว่าเป็นเครื่องแสดงของผู้มีวัฒนธรรม การพัฒนาผู้คนให้มีวัฒนธรรมการกินที่ดีเจริญแล้วจึงเป็น ภาระของรัฐเพื่อสร้างสังคมที่มีความเป็นปึกแผ่น ขณะเดียวกันการมีวัฒนธรรมการกินที่เจริญแล้วเป็นเครื่องแสดงความเจริญของชาติ และความมีวัฒนธรรมอย่างผู้เจริญ ซึ่งการเข้ามาควบคุมดูแลเรื่องอาหารและการกินเช่นนี้มีผลต่อประชาชนในทุกชนชั้นให้มีรูปแบบการกินที่กำหนดโดยรัฐ สถาวัฒนธรรมแห่งชาติมีการประกาศ “วัฒนธรรม” โดยรัฐใช้กลไกอำนาจรัฐเป็นหลักในการบังคับใช้ และกำหนดโทษไว้เพื่อให้ประชาชน เปลี่ยนวัฒนธรรมให้เป็นไปอย่างรัฐต้องการ เช่น ส่งเสริมให้รู้จักคุณค่าอาหาร ให้กินไข่ทุกวัน กินผักเพื่อให้ร่างกายสมบูรณ์ ให้กินกับให้มากขึ้น กินข้าวแต่พอควร การออกคำสั่งให้ข้าราชการ โรงเรียนทำถ้วยเด็วขาย โดยเป้าหมายของการใช้กลไกอำนาจรัฐในการบังคับให้ประชาชนเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมนี้ มีเป้าหมาย คือ

1. ต้องการสร้างชาตินิยมทางวัฒนธรรม โดยกำหนดรูปแบบวัฒนธรรมให้เป็นที่ยอมรับของตะวันตกโดยการเอาแบบอย่างตะวันตกเข้ามาใช้ ขณะเดียวกันก็ต้องการให้ประชาชนในชาติมีวัฒนธรรมที่เป็นไปในแนวทางเดียวกันสร้างลักษณะความเป็นชาติร่วมกัน ซึ่งนอกจากการกำหนดเรื่องวัฒนธรรมการกินอาหารเช่น ให้กินวันละ สามมือ หรือ สี่มือ รวมอาหาร

ว่าง, ให้กินไข่, การให้กินช้อน, ให้คนไทยเลิกกินหมาก, การส่งเสริมเรื่องการปรุงอาหารให้ถูกโภชนาการแล้ว การสร้างชาตินิยมทางวัฒนธรรมยังปรากฏอยู่ในการกำหนดให้ นุ่งชิ้นแทนโจงกระเบน, การใส่หมวก หรือมาลान้ำไทย เป็นต้น

2. ต้องการสร้างชาตินิยมทางเศรษฐกิจ ส่งเสริมวัฒนธรรมการกินของไทย ใช้ของไทยเพื่อให้ประเทศมีความมั่นคง การส่งเสริมให้บริโภคร่วมด้วยก็มีปัจจัยทางด้านเศรษฐกิจ โดยมีแนวคิดที่ว่าถ้วยเดียวที่ขายโดยชาวจีนคนไทยน่าจะทำได้โดยไม่ต้องพึ่งเขา และมีคำกล่าวถึงการหมุนเวียนของเงินตราจากการซื้อถ้วยเดียวของคนไทยว่า “ถ้าพี่น้องชาวไทยกินถ้วยเดียวคนละหนึ่งชามทุกวัน คิดชามละ 5 สตางค์วันหนึ่งจะมีคนกิน 18 ล้านชาม ..ตวันหนึ่งถ้วยเดียว..เก้าแสนบาท เป็นเงินหมุนเวียนมากพอใช้ เงินเก้าแสนก็ไหลไปสู่มือชาวไร่ ชาวนา ชาวทะเลทั่วกัน ไม่ตกถึงมือใคร เงินบาทก็มีราคาหนึ่งบาทซื้อถ้วยเดียวได้เสมอ”

กลไกอำนาจรัฐช่วงจอมพล ป. พิบูลสงคราม เน้นให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันทางวัฒนธรรม ตามนโยบายคิดสร้างชาติด้วยวัฒนธรรม ภายใต้แนวคิดชาตินิยม ที่ต้องการสร้างชาติให้เป็นปึกแผ่น เจริญก้าวหน้ามีวัฒนธรรม

สุดท้ายช่วงการเข้ามาของกระบวนการเปลี่ยนแปลงของโลกาภิวัตน์ ซึ่งเกิดขึ้นหลังรัฐบาลจอมพลสฤษดิ์ ธนะรัชต์ และระบบอุตสาหกรรมการผลิต โดยรัฐจากเดิมที่เป็นแบบ ผลิตเพื่อเลี้ยงชีพ (Self-Sufficient Economy) เปลี่ยนเป็นการผลิตเพื่อตลาด (Market Economy) เป็นการเปิดรับระบบทุนนิยมเข้ามาในสังคมไทย ซึ่งส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของสังคมไทย ในลักษณะวิภาษวิธี (Dialectic) เพราะโลกาภิวัตน์ไม่ได้นำมาซึ่งความแน่นอนของทิศทางและรูปแบบของเหตุการณ์ที่จะเกิดขึ้น แต่มันมักจะมียุคที่ตรงกันข้ามและขัดแย้งประกอบอยู่ในขณะเดียวกันเกิดขึ้นด้วยเสมอ โดยวัฒนธรรมอาหารไทยสามารถสรุปผลการศึกษารูปแบบการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมได้ ดังนี้

1. การเปลี่ยนแปลงเป็นสากล หรือ สากลานุวัตร (Internationalization) ของวัฒนธรรมไทย กระบวนการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมเกิดจากบริษัทอุตสาหกรรมอาหารเป็นผู้เข้ามากำหนด วัฒนธรรมการกินอาหารที่สอดคล้องกับการทำธุรกิจของตนเองด้วยการโฆษณาประชาสัมพันธ์ ด้วยอำนาจทุน เป็นกระบวนการที่ร้านอาหารจานด่วนเข้ามามีส่วนครอบงำส่วนต่างๆ ของสังคมอเมริกา และส่วนต่างๆ ของโลก เรียก McDonalozation ซึ่งเน้นไปที่การบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด

2. การเปลี่ยนแปลงแบบผสมผสาน บูรณาการซึ่งเกิดจากการปะทะขัดแย้งระหว่างวัฒนธรรมไทยกับความเป็นสากล จากอิทธิพลของกระแสการเปลี่ยนแปลง การโฆษณาประชาสัมพันธ์โดยบริษัทข้ามชาติ กับวัฒนธรรมการกินอาหารไทยที่มีอยู่ดั้งเดิมในสังคม เกิดเป็น



การผสมผสานและ บูรณาการทางวัฒนธรรม เป็นลักษณะวัฒนธรรมการกินอาหารที่เกิดขึ้นใหม่ โดยผสมผสานความแตกต่างเข้าด้วยกัน

3. การเปลี่ยนแปลงสู่ความเป็นสากล หรือการขยายอิทธิพลของวัฒนธรรมอาหารไทยสู่ความเป็นสากล ซึ่งในขณะที่สังคมไทยรับเอาการเปลี่ยนแปลงของวัฒนธรรมอาหารแบบสากลเข้ามา นั้นวัฒนธรรมอาหารไทยเองได้กลายเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการเปลี่ยนแปลงของโลกาภิวัตน์ ก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวัฒนธรรมการกินอาหารในวัฒนธรรมอื่นๆ ยกตัวอย่าง เช่น การนิยมรับประทานอาหารไทยบางชนิด อย่างต้มยำกุ้ง ผัดไทย เป็นต้น

4. ในทางกลับกันวัฒนธรรมการกินอาหารไทยหรือวัฒนธรรมการกินอาหารท้องถิ่นอื่นๆ ที่มีอยู่ดั้งเดิมในสังคมก็ได้อาศัยอิทธิพลของกระแสการเปลี่ยนแปลงโลกาภิวัตน์ที่ไม่สามารถควบคุมได้แพร่ขยายวัฒนธรรมออกไปสู่สากล และปะทะขัดแย้งระหว่างความเป็นสากลและจากอิทธิพลของกระแสการเปลี่ยนแปลง เกิดเป็นอาหารผสมผสานที่เข้าของวัฒนธรรมเดิมก็อาจไม่รู้จัก อย่างเช่น ผัดไทยใส่มะเขือเทศที่ขายในตลาดสหรัฐอเมริกาที่มีหน้าตาและรสชาติที่แตกต่างจากผัดไทยดั้งเดิมอย่างมาก

กระบวนการเปลี่ยนแปลงของโลกาภิวัตน์นั้นเกิดขึ้นจากแรงผลักดันของระบบทุนนิยมจึงควบคุมไม่ได้ และมีลักษณะวิพากษ์กล่าวคือ ในขณะที่กระบวนการ โลกาภิวัตน์ส่งผลกระทบหรือแรงผลักดันให้เกิดการเปลี่ยนแปลงไปสู่วัฒนธรรมท้องถิ่นใด ก็เกิดแรงรับที่พร้อมเปลี่ยนแปลง แรงต้านทานซึ่งจะทำให้เกิดวัฒนธรรมใหม่ที่ผสมผสาน หรือบูรณาการ และสุดท้ายคือแรงสะท้อนกลับจากวัฒนธรรมท้องถิ่นที่เข้าสู่กระบวนการ โลกาภิวัตน์และ ส่งผลต่อวัฒนธรรมท้องถิ่นอื่นๆต่อไป

5.2 ข้อจำกัดในการศึกษา

จากการศึกษาเรื่องประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย ได้พบข้อจำกัดของการศึกษาในเรื่องเอกสารข้อมูลที่มีอยู่น้อยคือพบมากในหนังสืองานศพที่กล่าววิถีชีวิตเรื่องราวเกี่ยวกับการกินในช่วงที่ตนเองมีชีวิตอยู่ หรือเป็นบันทึกของชาวต่างชาติที่ไม่เข้าใจวัฒนธรรมไทย รวมไปถึงข้อจำกัดในเรื่องความหลากหลายทางวัฒนธรรมการกินอาหารไทยทำให้ไม่สามารถศึกษาวิเคราะห์ได้อย่างครบถ้วน สรุปได้ดังนี้

1. ในการศึกษา เรื่องประวัติศาสตร์วัฒนธรรมการกินอาหารไทย ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเรื่องอาหารการกินมีอยู่น้อยมาก โดยเฉพาะสมัยอยุธยาส่วนมากเป็นวัฒนธรรมการกินของชนชั้นสูง และเจ้านาย ซึ่งมีการพัฒนาเป็นแบบแผนมีบันทึกกล่าวถึงมากกว่า ชนชั้นล่างและ

ไพร่ซึ่งพบข้อมูลที่กล่าวถึงน้อยกว่า โดยหลักฐานเฉพาะในสมัยอยุธยาเน้นพบหลักฐานการกินในบันทึกของชาวต่างชาติที่เดินทางเข้ามาในเมืองไทย ซึ่งกล่าวถึงลักษณะอาหารไทยไว้อย่างน่าสนใจ ได้ชื่นชมถึงความอร่อยมีรสชาติดีของอาหารที่เลี้ยงรับรอง แต่ขณะเดียวกันก็มีอคติต่ออาหารไทยที่ไม่รู้จักมาก่อนและไม่เคยได้ลิ้มลอง โดยวิจารณ์อาหารไทยว่าไม่รู้จักรับประทานอาหารที่ดี อย่างเช่น การกินปลาน้ำ (ปลาข้าว) หรือปลาหมักเค็มไม่ได้ที่ (ปลาแดดเดียว อย่างพลาสติก) ซึ่งเหตุผลที่ทำให้ชาวต่างชาติที่เข้ามาเมืองไทยมีมุมมองเช่นนั้นอาจเป็นเพราะโลกทัศน์ และรสนิยมที่ต่างกัน เช่นเดียวกับกลิ่นชีสขมที่หอมหวานของชาวตะวันตก แต่เป็นกลิ่นที่สุกหนของคนไทย การซึ่งนำนักหลักฐานและตรวจสอบ ความเชื่อและอคติ ของผู้หลักฐานจึงเป็นสิ่งที่จะต้องทำในการศึกษา

2. การศึกษาครั้งนี้เป็นไปใช้ข้อมูลจากเอกสารทั้งชั้นต้น ชั้นรอง และงานวิจัยเป็นหลัก แต่การค้นข้อมูลด้านอาหารเป็นเรื่องที่ยากอย่างยิ่งเพราะเป็นการศึกษาประวัติศาสตร์เรื่องใหม่ ไม่ใช่ในแนวทางการศึกษาหลัก ที่จะมีข้อมูลให้ค้นคว้าได้มาก อย่างด้าน การเมือง เศรษฐกิจ แต่จากการศึกษาพบว่ายังมีข้อมูลอีกจำนวนหนึ่งที่อยู่ในเอกสารงานศพ ซึ่งมีกับบันทึกเรื่องราวชีวิตที่เกิดขึ้นในขณะที่ยังมีชีวิตหรือปฏิบัติหน้าที่อยู่ จึงมีข้อมูลด้านอาหารการกินอยู่พอสมควร แต่การค้นคว้าหนังสืองานศพต้องอาศัยเวลามากเนื่องจากหาต้นฉบับยาก เรื่องที่พิมพ์มักเป็นลักษณะเรื่องเล่า ไม่จำแนกข้อมูล การหาข้อมูลที่ต้องการจึงต้องอาศัยการอ่านทั้งหมด ซึ่งกินเวลามาก ทำให้ไม่สามารถค้นคว้าเอกสารเหล่านั้น ได้มากกว่าที่ปรากฏในงานศึกษาชิ้นนี้ และ การศึกษาเรื่องที่อยู่ในชีวิตประจำวันมักไม่มีการบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรเนื่องจากเป็นเรื่องธรรมดาเกินไป จึงควรเพิ่มเติมการวิจัยด้วยการสัมภาษณ์แหล่งข้อมูลจึงเป็นสิ่งสมควรเพิ่มเติมในการศึกษา การสัมภาษณ์ผู้มีความรู้ความเข้าใจจะเป็นประโยชน์ต่อการศึกษามากเนื่องจากวัฒนธรรมอาหารการกิน

3. วัฒนธรรมการกินในสังคมไทยนั้นมีความหลากหลายมากกว่าวัฒนธรรมอาหารไทยกระแสหลัก ซึ่งเป็นเป้าหมายในการศึกษาครั้งนี้ ยกตัวอย่างเช่น อาหารท้องถิ่นล้านนา, อาหารท้องถิ่นอีสาน, อาหารท้องถิ่นปักษ์ใต้, อาหารท้องถิ่นภาคตะวันออก, อาหารจีนปักษ์ใต้, อาหารมุสลิมปักษ์ใต้ อาหารเวียดนาม เขมรในภาคอีสาน, อาหารและของหวานเมืองเพชร, อาหารภูเก็ต อาหารย่านเขวราช เป็นต้น ซึ่งอาหารท้องถิ่นเหล่านี้ต่างก็มีความเป็นมา วิวัฒนาการ การรับแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมที่แตกต่างกัน ซึ่งสอดคล้องกับความเป็นมาของแต่ละท้องถิ่น การขยายปริมาณตลาดการศึกษาจากอาหารไทยกระแสหลักสู่ อาหารท้องถิ่น หรืออาหารนอกกระแสหลักจึงเป็นเรื่องราวที่น่าศึกษาให้มีความสำคัญ

4.3 ข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาครั้งนี้ได้ทำให้ทราบถึงวิวัฒนาการของอาหารไทยจากอดีตถึงปัจจุบัน จนเกิดความเข้าใจในความเป็นอาหารไทย ขณะเดียวกันได้เกิดคำถามต่อความสัมพันธ์ของวัฒนธรรมอาหารที่มีต่ออำนาจทางการเมืองของเจ้าของวัฒนธรรม จึงเกิดข้อเสนอแนะดังนี้

1. อาหารไทยไม่ได้กำเนิดขึ้นเอง แต่เกิดจากการผสมผสาน วัฒนธรรมที่หลากหลายมาตั้งแต่ในอดีต จนถึงปัจจุบันทั้งในระดับภูมิภาคและระดับสากล ในระดับภูมิภาคเกิดจากการเคลื่อนย้ายประชากรจากสงคราม การอพยพย้ายถิ่น การติดต่อค้าขาย เดินทางไปมาหาสู่ ซึ่งทำให้เกิดการผสมผสานแลกเปลี่ยนกันทางวัฒนธรรม ซึ่งเห็นเด่นชัดในวัฒนธรรมอาหารการกินของภูมิภาคที่ผสมผสานและมีกลิ่นอายของวัฒนธรรมข้างเคียงผสมผสาน ส่วนในระดับสากลนั้น การรับแลกเปลี่ยนวัฒนธรรม เกิดจากการเดินทางเข้ามาค้าขาย การเข้ามาเผยแพร่ศาสนา การอพยพเข้าเพื่อมาหาหนี้ยการเมือง รวมถึงการออกไปรับวัฒนธรรมเข้ามาของคนไทยเองด้วย ซึ่งกระบวนการเคลื่อนย้ายทางวัฒนธรรมที่กล่าวมาข้างต้น ได้ก่อให้เกิด เสน่ห์ของอาหารไทยที่มีความหลากหลายของเครื่องปรุงส่วนผสม วิธีการปรุง ไปจนถึงรสชาติ จนทำให้อาหารไทยเป็นที่นิยมอยู่ในปัจจุบัน แต่การผสมผสานแลกเปลี่ยนทางวัฒนธรรมไม่ได้เกิดขึ้น โดยอิสระเสรี แต่มีน่าจะมีความสัมพันธ์กับเศรษฐกิจการเมือง อย่างเช่นการรับวัฒนธรรมอาหารแบบอินเดีย ได้รับเข้ามาพร้อมประเพณีทางการปกครองซึ่งเป็นรากฐานสำคัญทางการปกครองของไทยมาจนปัจจุบัน หรือการเลือกรับวัฒนธรรมอาหารการกินแบบตะวันตกช่วงรัชกาลที่ 3 ถึง การเปลี่ยนแปลงการปกครอง พ.ศ.2475 ก็มีนโยบายทางการเมืองที่ต้องการให้ประเทศเจริญทัดเทียมกับชาติตะวันตก เพื่อหลีกเลี่ยงข้ออ้างในการเข้ามายึดครองเพื่อปลดปล่อยจากความล่าช้าที่ชาติตะวันตกใช้ การขยายตัวของวัฒนธรรมอาหารจีนที่เกิดจากฐานะทางสังคมของคนเชื้อสายจีนบางส่วนที่มีฐานะทางเศรษฐกิจดี การขยายปริมาณทางการศึกษามาสู่ความสัมพันธ์ระหว่างวัฒนธรรมอาหารการกิน กับอำนาจและการเมืองของอาหารจึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจ

2. การได้รับการยอมรับของอาหารไทยในเวทีโลก เป็นสิ่งหนึ่งที่คนไทยควรให้ความสนใจตั้งข้อสังเกต และหาคำตอบ เพราะในขณะที่อาหารในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ด้วยกันที่มีวัฒนธรรมการกินข้าวเป็นอาหารหลักเช่นเดียวกัน แต่มีอาหารไทยเท่านั้นที่โดดเด่นซึ่งเงื่อนไขที่ทำให้อาหารมีความนิยมในระดับโลกได้นั้น เกิดจากปัจจัยหลากหลาย เช่นอาหารจีนได้รับความนิยมจากการเผยแพร่วัฒนธรรมผ่านผู้อพยพ อาหารฝรั่งเศสได้รับความนิยมจากสถานะของวัฒนธรรมที่สูง เป็นต้น และหากสามารถหาคำตอบของปัจจัยที่ทำให้อาหารไทยโดดเด่นในเวที

โลกได้ การแข่งขันของอาหารไทยก็จะมีประสิทธิภาพมากขึ้น คือทราบจุดแข็ง และจุดอ่อนที่ส่งเสริมและแก้ไข

3. ข้อเสนอแนะต่อการส่งเสริมจุดขายของอาหารไทยในเวทีโลก ที่พบว่าผู้บริโภคชาวต่างชาติไม่ได้สนใจอาหารไทยเฉพาะเพียงตัวอาหาร หรือรสชาติเท่านั้น แต่สนใจเรื่องราวของอาหารอย่าง ความเป็นมาของอาหาร วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของผู้คน ประวัติศาสตร์ และคำบอกเล่าเกี่ยวกับอาหาร ได้รับความสนใจไปไม่น้อยกว่าตัวอาหาร ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย หรือประกอบธุรกิจอาหารไทยเพื่อส่งออก จึงควรปรับปรุงเรื่องราวแวดล้อมอาหารและนำเสนอออกไปอย่างน่าสนใจ เพื่อสร้างเป็นจุดขายและเพิ่มมูลค่าให้กับตัวสินค้าอาหารไทย ที่กำลังแข่งขันกับอาหารชาติอื่นๆอยู่ในเวทีโลก แต่นอกจากเรื่องราวแวดล้อมตัวอาหารแล้ว ศิลปะบนโต๊ะอาหารซึ่งเป็นสิ่งแสดงสัญลักษณ์ของอาหาร ความซับซ้อนและพิธีการแสดงถึงความสูงส่ง อย่างกรณีของอาหารฝรั่งเศสที่มีรูปแบบและลำดับในการเสิร์ฟอาหาร มีอุปกรณ์ที่ใช้เฉพาะกับอาหารแต่ละชนิด การจัดจานอย่างเป็นศิลปะ หรืออาหารญี่ปุ่นที่มีรูปลักษณ์ของอาหารที่สวยงาม มีอุปกรณ์จาน ถ้วย ชามที่ใช้เฉพาะกับอาหารแต่ละชนิด ซึ่งสิ่งเหล่านี้วิวัฒนาการการกินอาหารไทยมีการพัฒนาสร้างสรรค์น้อยมาก โดยเราปรับเอาการกินช้อน ส้อม มาประยุกต์ใช้ ส่วนจาน ชาม และการจัดอาหารในจานก็มีลักษณะผสมรวม จึงทำให้ลักษณะอาหารอาจไม่สวยงามอย่างอาหารชาติอื่นที่เป็นที่ยอมรับอยู่ในเวทีโลก อาหารไทยจึงมีศักยภาพในการปรุงแต่งเพื่อนำเสนออย่างจำกัดจากการที่เรามีต้นทุนเรื่องศิลปะบนโต๊ะอาหารที่ไม่มากนัก จึงมีเพียงเรื่องราวความเป็นมาของอาหารเท่านั้นที่ใช้สร้างมูลค่าเพิ่มได้ การส่งเสริมอาหารไทยให้ขึ้นเป็นที่นิยมในระดับอาหารชั้นสูงจึงเป็นเรื่องที่ควรศึกษาพิจารณาอย่างจริงจัง เพื่อส่งเสริมและสร้างสรรค์ให้อาหารไทยสามารถแข่งขันได้ในเวทีโลก