

Back to the Origin at Blue Elephant: October 2008 Gastro Magazine

Blue Elephant's Bangkok branch has improved its 42 menus from 90 menus that it increases Thai ancient food, called that Back to the Origin menu. Blue Elephant offered the special menu on Tom Jew on October 23.

“Back to the Origin” ที่บลู เอเลฟphant

“บลู เอเลฟphant” (Blue Elephant) ชื่อนี้เป็นที่รู้จักกันดี ทั้งคนไทยและต่างชาติ จากสาขาแรก ณ กรุงบรัสเซลส์ ประเทศ เบลเยียม พ.ศ. 2523 จนถึงวันนี้ กว่า 27 ปี มีทั้งสิ้น 12 สาขา หนึ่งในจำนวนนั้นคือการกลับมาเปิดในบ้านเกิด เป็นสาขาที่ 10 ณ อาคารเก่าของสภาหอการค้าไทย-จีน อายุกว่า 100 ปี

วันนี้บลู เอเลฟphant สาขากรุงเทพฯ ได้ปรับและเปลี่ยนเมนูครั้งล่าสุดกว่า 42 เมนู จากเมนูรวมทั้งสิ้นกว่า 90 รายการ โดยเพิ่มหมวดอาหารไทยโบราณที่หายาก นับเป็นครั้งแรกของการปรับและเปลี่ยนเมนูของบลูเอเลฟphant สาขากรุงเทพฯ เมนูใหม่นี้ให้ชื่อว่า แบ็ค ทู ดิ ออริจิน (Back to the Origin) ซึ่งเป็นการต่อยอดความคิดมาจากเทศกาลอาหาร แบ็ค ทู เดอะ พาส (Back to the Past) ที่ บลู เอเลฟphant จัดขึ้นเมื่อปีที่แล้ว

โดยเมนูส่วนหนึ่งในจำนวนทั้งหมด 42 รายการของ Back to the Origin เช่น ลาบกั้งกระดานแอปเปิ้ลเขียว โครกเก็ด-กุ้งเขียวหวาน แสร้งว่ากุ้งปลาตุ๋นฟู ยำเปิดย่างน้ำผึ้งดอย ค้าดอกลำไย แกงเลียงกุ้งสด ต้มจืด น้ำพริกหมูฝักหلام ต้มกะทิปลาสด ปลาหิมะย่างน้ำปลาทูหวาน เสือร้องไห้ ข้าวทอด แกงเผ็ดไก่หน่อไม้ และ ข้าวเบญจรงค์ เป็นต้น วัตถุดิบมีทั้งจากโครงการหลวง กรรมวิธีออแกนิก และผักปลอดสารพิษ

โดยเฉพาะอย่างยิ่งวันที่ 23 ตุลาคมตรงกับ “วันปิยะ-มหาราช” ขอแนะนำเมนูพิเศษที่เป็นหนึ่งในพระกระยาหาร ที่ให้สรรพคุณทางยา เป็นความชาญฉลาดของคนโบราณ ที่สำคัญช่วงนี้ลมหนาวเริ่มมาเยือน เมนูที่แนะนำนี้เหมาะอย่างยิ่งนั่นคือ “ต้มจืด”

