

Ελληνικές γεύσεις στο Μάρρικβιλ

Σε μικρή ακτίνα στο Μάρρικβιλ βρίσκονται ακόμα και σήμερα αρκετά ελληνικά μαγαζιά, αρτοποιείο, καφετέριες, παντοπωλεία που με το πέρασμα των χρόνων έχουν μετατρέψει την περιοχή στο ακμάζων πολυπολιτισμικό κομβικό σημείο που είναι σήμερα.

Η Ελίζαμπεθ Χήθ, συγγραφέας του Eat Streets στο βιβλίο της «ένα γαστρονομικό ταξίδι μέσα από 150 χρόνια της Δημαρχίας του Μάρρικβιλ», λέει ότι από στοιχεία που έχει συλλέξει για το 'προφίλ' της περιοχής φαίνεται καθαρά ότι το δυνατό στοιχείο είναι ο παράγοντας 'φαγητό'. «Χέρι-χέρι συμβαδίζουν το φαγητό και η ποικιλία πολιτισμών στο Μάρρικβιλ. Πολλοί Έλληνες μετανάστες εγκαταστάθηκαν στο Μάρρικβιλ τη δεκαετία του 1950, η περιοχή ήταν γνωστή ως η Αθήνα των Εσω Δυτικών Προαστείων. Από το 1986 άρχισαν να μαζεύονται στην περιοχή και πολλοί Βιετναμέζοι. Την ίδια ώρα πολλοί Έλληνες άρχισαν να μετακομίζουν σε γειτονικά προάστια για δύο λόγους: άνεση και γόντρο.

Τα μαγαζιά κάποτε στο Μάρρικβιλ ήταν κατεχοχόν Ε Λ Λ Η Ν Ι Κ Α. Τώρα όμως υπάρχουν πολλά βιετναμέζικα και οι κάτοικοι της περιοχής ή οι περαστικοί επιλέγουν ανάμεσα στους δύο πολιτισμούς που κυριαρχούν».

Το μόνο σίγουρο είναι ότι η Αυστραλία ήταν μια χώρα γαστρονομικά περιθωριακή και κλειστή. Κατάφερε να αναδείξει τη γεύση σε πρεσβευτή ενός πολυπολιτισμικού, ελεύθερου και δυναμικού life style που προβάλλεται ως σήμα κατατεθέν της σύγχρονης Αυστραλίας.

Παντοπωλείο Ντάνας

Ο Δημήτρης Ντάνας ήταν ορφανός έφηβος όταν έφτασε στην Αυστραλία από το Καρπενήσι το 1953. Άνοιξε το Danas Fine Food Deli το 1962, τρία χρόνια πριν το άνοιγμα της εκκλησίας του Αγίου Νικολάου! Το 1974 γνώρισε και παντρεύτηκε την σύζυγό του, Αγαθή. «Δεν έχουν μείνει και πολλά παντοπωλεία στις μέρες μας. Το ελληνικό φαγητό επιβίωσε γιατί απλούστατα ξυπνά μνήμες και εποχές», λέει ο κ. Δημήτρης. Πέρασαν πέντε δεκαετίες και τον βρίσκει κανείς ακόμα και σήμερα δίπλα στη σύζυγο και τις κόρες του να εργάζεται στο επώνυμο παντοπωλείο του. Κι ενώ ο Ντάνας είναι γνωστός για τα τυριά, τα αλλαντικά, τις ελιές, αυτές τις μέρες μπορεί κανείς να απολαύσει στο κατάστημά του καλό καφέ και γλυκά. Επίσης μπορεί να βρει κανείς μαγειρεμένα φαγητά όπως φακές, φασολάδα, μουσακά και παραδοσιακό παστίτσιο. Επίσης, πεντανόστιμη σπανακόπιτα που θα σας ταξιδέψει στη γεύση της παράδοσης. Η κυρία Αγαθή ανοίγει το φύλλο μόνι της και χρησιμοποιεί χόρτα από τον κήπο της! Αν ψάχνετε λοιπόν τη λεπτομέρεια



Athena Cake Shop



Lamia Super Deli



Danas Fine Food Deli

στο μαγείρεμα, επισκεφτείτε το Ντάνας: το παντοπωλείο για όλες τις γευστικές απαιτήσεις!

LAMIA SUPER DELI

Το Lamia Super Deli, είναι κι αυτό ένα πολύ καλό παντοπωλείο που το είχε η αδελφή του Δημήτρη μέχρι πριν δύο δεκαετίες. Ένας πραγματικός «θησαυρός» γεύσεων: ελιές σαλάμα, λουκάνικα, ποικιλία αλλαντικών, τυριά (κεφαλογραβιέρα, φέτα, χαλούμι). Τα ράφια γεμάτα με φασόλια, μακαρόνια, και μεγάλη ποικιλία εισαγόμενων κονσερβοποιημένων προϊόντων. Επίσης θα βρείτε μαγειρεμένα φαγητά: μουσακά, σπανακόπιτα, τυρόπιτα. Φρέσκοι ντολμάδες (με λεμόνι και ελαιόλαδο) ταραμοσαλάτα και καλβάς.
270 Marrickville Rd, (02) 9560 1011

ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΟΡΙΝΘΙΑΝ

Τα ντάρια κρατά η ψησταριά Κορίνθιαν. Τα τραπέζια στολισμένα με το κλασικό ελληνικό τραπεζομάντιλο, το ταβάνι γεμάτο κληματαριές. Η ψησταριά «Κορίνθιαν» αγνόησε το πέρασμα του χρόνου και συνεχίζει ακάθεκτα την πορεία της εδώ και εξή-