

ТРАДИЦИИ

Оживлённые улочки

Каждую среду в Синеу в центре Майорки проходит самый большой рынок острова

«Как же пройти с вокзала на рынок?» – озабочено задаёт себе вопрос турист. Посмотрев по сторонам, он спускается с платформы и просто идёт вслед за толпой. О том, что эта деревушка один раз в неделю превращается в настоящий гудящий улей, свидетельствуют сотни экскурсионных автобусов, которые доставляют сюда приезжих со всевозможных уголков острова.

По средам в Синеу (Sineu), в центре Майорки, проходит один из самых крупных рынков на Балеарах. Туроператоры и путеводители включают этот базар в список «надо увидеть», но и майоркинцы не против прогуляться по узким улочкам, разглядывая товар. Обычай проводить здесь рыночный день был введён в 1306 году по приказу короля Хайме II.

Река из соломенных шляпок медленно плывёт вдоль улицы, ведущей вглубь городка. Здесь торговцы предлагают кожаные изделия, сумки, ремни, кошельки, а также головные уборы, разноцветные косынки, шарфики и одежду. Тут же веет ароматом чуррос (исп. churros), сладкой обжаренной выпечки из заварного теста, и пончиков буньелос (исп. bunuelos), а также пирожков эмпанадас (исп. empanadas) и тонких овощных пицц кока (исп. coca). Выбор настолько широк, что советую завтракать не очень плотно.

Как и на остальных рынках, в Синеу торговцы, в основном убирают товары около двух часов дня. В центре Майорки жарче, чем в прибрежных городках и курортах, поэтому приятно встретить здесь несколько лавочников, которые



Лотки торговцев расположены под самыми стенами местной церкви Santa María de Sineu

продают свежесжатый и охлаждённый апельсиновый сок. Гигантский ларёк в виде апельсина видно издалека. Внутри по трубам машины затейливо крутятся половинки цитрусовых. В го-

Основанный в 14 веке, базар в Синеу считается одним из наиболее старинных в Испании

родке также находится достаточное количество кафе и заведений, предлагающих уставшему

путнику подкрепиться или выпить чего-нибудь. Аппетитный запах жареного раздаётся из кабака Са'н Расо. Здесь готовят типичные майоркинские блюда. Например, за 7 – 10 евро можно полакомиться такими традиционными яствами, как о в о щ н а я л а з а н ь я (исп. tumbet), местный суп из риса и мяса (исп. agroz brut), рис с морепродуктами (исп. agroz de pescado), овощное рагу (исп. frito mallorquin) или

улитки (исп. caracoles).

Блюда готовятся в традиционной посуде greixoneras. Эти глиняные формы также можно купить на рынке. Продавец Хуан Рока (Juan Roca) рассказывает, что толстодонные коричневые посудыны делают из особенной красной глины, добываемой в деревне Портоль (Pòrtol) в муниципалитете Маррачи (Marratxí). Там находится большая часть гончарного производства острова. На рынке в Синеу эту посуду торговец продаёт по цене от 4-6 евро: «Она очень жароустойчива, и приготовленная в ней еда непременно будет иметь особый вкус остро-

ва». По рассказу Хуана, туристы всё же предпочитают в качестве сувенира покупать яркую посуду с узорами.

Рынок в Синеу отличается от других тем, что здесь выставлены на продажу животные. Тут можно купить ослон, курицу и овец. Особенно детям нравится проводить время на птичьем рынке. Им разрешают погладить белых и пушистых зайцев или поиграться с цыплятами. Такое впечатление, что они часами могли бы наблюдать за тем, как чёрная свинья кормит своих маленьких поросят. За 5 евро предлагают даже прокатить своё дитя на пони.



Местные ножи являются не только популярным сувениром, но и до сих пор используются в хозяйстве



Многие мясные лотки предлагают прямо на месте попробовать продукцию



На улицах, среди лотков с местными деликатесами, нередко можно встретить местных музыкантов