

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 гиды 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 вьет 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 торгов-



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

цы, 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 продают свежесжатый и охлаждённый апельсин-

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

новый сок. Гигантский ларёк в виде апельсина видно издали. Внутри по трубам машины за-

тейливо крутятся половинки цитрусовых. В городке 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 традицион-

ными яствами, как овощная лазанья (исп. tumbet), местный суп из риса и мяса (исп. arroz brut), рис

с морепродуктами (исп. arroz de pescado), овощное рагу (исп. frito mallorquin) или улитки (исп. caracoles).

Блюда готовятся в традиционной посуде greixonegas. Эти глиняные формы также можно купить на рынке. Продавец Хуан Рока (Juan Roca) рассказывает, что толстые коричневые посудыны делают из особой красной глины, добываемой в деревне Портоль (Pòrtol) в муниципалитете Маррачи (Marratxi). 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 острова». 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.

По пути к главной рыночной площади, можно зайти в местную церковь Santa María de Sineu. Вход сюда стоит 1 евро. Собор был построен в 1248 году, но пожар уничтожил практически 300 лет спустя большую часть здания, реконструированного после этого в готическом стиле. В небольшом музее можно увидеть коллекцию средневековой керамики. Классические звуки органа в храме господнем сменяют латиноамериканские ритмы румбы. Семь молодых парней группы Rumba Katxai расположились около булочной, и их музыка заставляет публику танцевать и хлопать в ладоши. Впрочем, они тут не единственные. На многих улочках исполняют свой репертуар различные музыканты, даря туристам незабываемые впечатления и оригинальный видеоматериал.

На рыночной площади торговцы заботливо выкладывают сладкие розовые персики, жёлтые ароматные дыни, огненно-красные перчики, апельсины и виноград. А как вкусно пахнет меноркинский сыр и местная колбаса, в сочетании с выдержанным вином, предлагаемым в небольшом винном магазине. Чем выше стоит солнце, тем сложнее становится примерять типичную для острова обувь эспадрилли (исп. espadrilles) и абаркас (исп. abarques). Продавцы постепенно складывают свой товар. Как жаль, что прогулка по рынку подходит к концу. Но в следующую среду здесь всё заново оживёт.



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