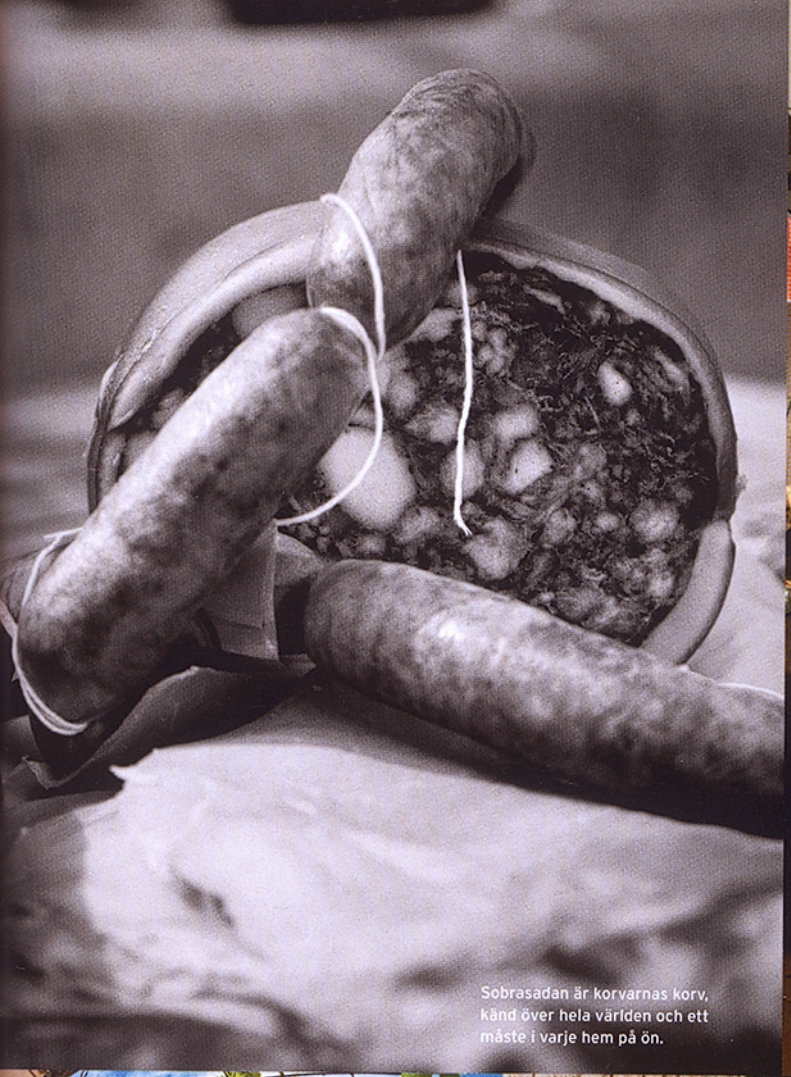

Sobrasadan är korvarnas korv, känd över hela världen och ett måste i varje hem på ön.

På Celler Can Amer, som ligger i Inca, är det kocken Tomeu Torrens som regerar.

Systrarna Maria och Teresa Solivellas i byn Caimari representerar slowfood-rörelsen på Mallorca.

Skaldjur i alla former är en viktig del av det mallorkinska köket.

– Självklart har jag ärvt flera rätter efter henne, som jag efter hand har moderniserat en del, säger Tomeu. I dag vill gästerna ha fettsnålare mat och mindre portioner. Jag jobbar inte med långkok i den utsträckning som mamma gör. Däremot följer jag gärna årstidernas olika råvaror och gör maten med utgångspunkt från detta. Efter ett samtal med mina producenter tar det bara 20 minuter så har jag produkterna i mitt kök.

Om han bara skulle välja en rätt som han aldrig skulle undvara på köksbordet skulle det bli en välgjord sobrasada.

– Den är ett måste i ett mallorkinskt hushåll och även på restaurang, säger Tomeu och visar mig utbudet i kökets skafferi.

För att ta sig till Inca kan man ta tåget från Palma. Stationen ligger vägg i vägg med den jugendinspirerade stationen för den smalspåriga järnvägen till det fashionabla Sollér. Bara en sådan sak. Två järnvägsstationer för fem mils räls. Det kan se ut som en tanke att rikemansfolket i Palma på väg till sina sommarresidens i bergen inte skulle beblanda sig med pöbeln på väg till knegarjobben i den kvalmiga industristaden Inca. Men det fanns kanske andra praktiska skäl till att det blev så.

Denna gång tar jag dock bilen och omvägen över Algaida och Montuiri. Landskapet är böljande. Genom den öppna sidorutan väller dofter av rosmarin och lavendel. Vägen slingrar sig mellan kalkstensmurar, fälten går i rött och blått, vallmo och kronärtskocka, de blå jättetistlarna.

Inne på restaurang 4 Vents i utkanten av Algaida, som är känt för sina fikonodlingar, möter mig vitlöksdoften i dörren och jag hör det fräsande ljudet från caracolessniglarna som står på spisen och puttrar, och som Bartolome Massot lite senare serverar tillsammans med pimientos, grillade små gröna paprikor och grovt salt.

Staden Montuïri ligger på en kulle i hjärtat av spannmålsregionen. Väderkvarnarnas vingar hälsar på långt håll besökarna välkomna. Köttätare som kommer hit får en ovanlig matupplevelse på närliggande restaurangen Son Bascos, som är en kombination av vaktelgård och restaurang. Menyn är minimal: en grillad vaktel, två eller tre lammkotletter, för de som så önskar. Hit reser folk från hela Mallorca eftersom detta är det enda stället på ön som både föder upp och serverar vaktel. Till varmrätten serveras vaktelägg och aioli.

Dagens Mallorcas välstånd kommer visserligen från öns stränder, men för 100 år sedan var kusten värdelös och ofruktsam och ofta utsatt för piratattacker. Den verkliga rikedomen fanns i jordbruket i inlandet. Efter denna resa får jag detta ytterligare bekräftat. Nyckeln till en hållbar framtid ligger i de traditionella produkterna och den kunskap som bottnar i ett självförsörjande samhälle.

Innan jag lämnar staden ser jag för första gången inne i en charkuteributik de av målaren Joan Miró så omtalade rökta böcklingarna. "En ask rökt böckling är lika skön som katedralens allra vackraste rosettfönster", uttryckte sig Miró vars mor kom från Mallorca där han därför tillbringade en stor del av sin uppväxt och senare i livet sin ålderdom.

Från denna berömda målares palett till alla de kockar och restauratörer som nu har breddat sin smakpalett av äkta mallorkinsk mat är avståndet inte stort. ■

Den lilla restaurangen Ca Na Toneta i Caimari drar matintresserade blickar till sig från hela världen. Här har systrarna Solivellas som förrätt byggt ett litet torn av marinerade jordärtskocksblad varvade med soltorkade tomater och ansjovis.