



Bodil Ljungberg kollar Palma de Mallorca, en stad som blivit trendig igen. Foto: Mika Ojanen/SVT

Mallis är trendigt igen

Mallorca är en gammal hackkyckling i resesammanhang. I drygt 50 år har turisterna strömmat till ön och trots att Mallorca år efter år ligger högt upp på resetoppen har bilden av det gamla tönt-Mallis liksom etsat sig fast. Men på senare år har något hänt: öns hipfaktor har växt markant.

Packat & Klarts Bodil Ljungberg besöker restaurangbyn Génova, en bit från Palma de Mallorca, och besöker en restaurang med äkta spansk och mallorkiskt kök. Det är en kategori hon nästan trodde var utrotad, liksom den gamla stammen inhemska krogägare.

Pedro Esteban är restaurangkung i Génova, och han berättar om sitt livs historia. Han fick som nioåring börja arbeta på jordbruk och på byggen för att försörja sin mamma och sina syskon, eftersom pappan blev sjuk och sedan dog. Efter många år av oerhört slit kunde han öppna egen restaurang. Det var för snart 40 år sedan, och i dag är han välkänd bland bofasta för sin fina mat. Kaninstekar och mallorkinska sniglar bärs i skytteltrafik ut ur köket på "Can Pedro II" och han har lockat kändisar som regissören George Lucas och kung Juan Carlos till matsalen. Det kommer inte så många turister, men Pedro minns mycket väl hur det var när restaurangen var relativt nyöppnad och han fick sina första charterturister på besök.

- De kunde inte äta sniglar utan tittade på spanjorerna runt omkring för att se hur de gjorde, berättar Pedro. När jag erbjöd dem att smaka skakade de förskräckt på huvudet. Jag sa till dem att blunda och äta, och när de väl gjort det ville de genast ha mer.

I dag är turisterna annorlunda, mer medvetna och med högre krav. Mallorca har lyssnat och något har hänt. Ön har blivit trendig.

Palma har hittat stilen

Det är i öns centralort Palma de Mallorca man verkligen känner av utvecklingen. För 20 år sedan skulle man kanske inte valt att boka hotell här. Men i dag är Palma en charmig stad, där fallfärdiga byggnader har förvandlats till smakfulla butiker. Den gamla biografen Rialto innehåller nu bar i kombination med mode och inredning. De skumma hamnkvarteren har blivit turiststråk och bordellerna är numera restauranger. Men det som var värt att bevara finns kvar. Som till exempel de karaktäristiska innergårdarna. Ofta är de privatägda, men kika in kan man ju alltid göra.

Slumpen har gjort att Bodil hamnat på hotellet Tres. Ett så kallat designhotell, vilket är ordet på alla hotellentusiasters läppar här nere. I Palma finns en handfull

designhotell och de flesta är svenskägda, däribland Tres. Fast där använder man helst termen boutiquehotell. Det är stilrent, blandat med de gamla husens charm. Inte särskilt stort och trots allt personligt. Det är ändå så stiligt att Bodil får impulsen att stöka till rummen med de perfekta linjerna och vackra inredningen.

Förutom det estetiska så är vitsen med hotellen i gamla stan att man bor mitt i Palma, nära shopping och nöjen. Stan känns som ett utmärkt weekendresmål, som man inte nödvändigtvis behöver besöka under högsäsongen på sommaren. Här kan man mycket väl tillbringa några dagar i januari bara för atmosfärens skull, så länge det inte är havsbad man är ute efter.

Katedralen och Plaza Mayor

Bodil uppskattar hotellutsikten mot La Seu, Palmas gamla katedral. Den kom till 1229 genom ett löfte från kung Jaime I av Aragonien. Hans skepp höll på att förlisa i en storm utanför kusten och kungen lovade då att om han överlevde skulle han bygga en kyrka på ön. Han tog sig levande genom stormen, gjorde upp planerna för kyrkan och hans son började sedan bygga det som kom att bli en av världens största helgedomar. Man kan länge promenera i kvarteren kring katedralen och beundra dess vinklar och vrår. Ner mot havet har man anlagt en damm, med fontäner på ett smakfullt istället för överdådigt sätt. Det finns faktiskt mycket i Palma som kan beskrivas i samma termer.

Ett klassiskt ställe där turisterna flockas är annars Plaza Mayor. Här finns uteserveringarna, trubadurerna, mimartisterna och alla andra som varje dag tacksamt gör sig redo för världens resenärer.

Vad Mallorca skulle gjort utan turisterna vågar man knappt tänka här nere, där så många tjänar sitt levebröd på dem. Men det är klart att inte alla får del av turistpengarna. I en av de värsta turistansamlingarna möter Bodil ett upprört demonstrationståg med arg vårdpersonal som demonstrerar för högre löner.

Viner och dinerande

Mat och dryck hör ju till reseupplevelsen, men gott spanskt vin kan man ju bara få på fastlandet, eller? Fel-fel-fel! Vinproduktionen har exploderat på Mallorca och idag finns mer än 60 bodegor på ön.

Mallorca får fram flera riktigt bra viner numera, mycket tack vare utländska investerare och ny teknik som gör det enklare att producera vin.

Bodil går till en tapasbar mitt i gamla stan, "Wineing", där det finns ett slags automatisk vinprovning. Dels med internationella viner och de allra finaste spanska vinerna, men här finns också för tillfället 16 olika mallorkinska viner, både röda och vita. Vinprovarna utrustas med ett litet plastkort som man sticker in i apparaten, och sedan väljer man om man vill smaka en skvätt, ett halvt glas eller ett helt. På kortet registreras kostnaden och när man är nöjd lämnar man sitt kort i kassan och betalar.

- Ett bra sätt att veta vilket av alla viner man ska ta hem som souvenir från Mallorca, tycker Bodil.

Tillsammans med den norske hotelldirektören Svenn Rudow som bor i Palma beger sig Bodil så ut på nästa utflykt. Svenns smultronställe handlar om mat, och faktiskt inte mallorkinsk sådan. På "Bar co" i Es Molinar i närheten av Palma är det tänkt att Bodil ska få sitt livs smakupplevelse.

Det börjar lätt med något som kan kallas för en japansk-vietnamesisk crossover: sashimi och fisksås, och fortsätter med den osannolika kombinationen kycklingsallad med apelsinsorbet och chilisås. Faktiskt smakar detta gott - en liten gastronomisk sensation, konstaterar Bodil förvånat.

Bodil berömmar kocken Emili och frågar om han är japan, men får svaret att han faktiskt kommer från Mexico. Däremot har han tillbringat många år Japan, liksom i USA. Svenn berättar också att Emili har arbetat ett antal år som butler i Tyskland. Ibland brukar Emili anordna kurser i sin mycket speciella kokkonst.

Det här är det nya Mallorca. Mexikansk-japansk kock, norsk hotelldirektör och mallorkinskt vin. Hela världen finns numera i Palma, om du frågar Bodil. Samtidigt finns naturligtvis stränderna kvar. Vill man trängas i sanden och parta natten lång så går det fortfarande utmärkt, allt det där står till förfogande i till

exempel Magaluf. Bodil är dock fortfarande sugen på att veta mer om öns nya ansikte.

Besök på en finca

Efter ett halvt sekel med massturism i varierande grad så finns det nog inte något okänt Mallorca kvar, funderar Bodil. Men åker man hit ska man i alla fall försöka leta upp det lite mindre kända Mallis, resonerar hon i bilen på väg mot öns centrala delar och "Sa Bassa Rotja", en så kallad finca som innebär ett slags lantligt hotell.

Här utanför byn Porreres fanns förr ett jordbruk med 160 mjölkkor och mandelodlingar. Men innehavaren Mateo Mora Salom har ställt om. I dag är det turister som lever lyxlantliv på den gamla egendomen från 1200-talet. Här kan man plocka övergivna druvor i vingården, smaka mandlar från träden eller klappa en get i hagen. Alternativt kan man helt enkelt tillbringa hela dagarna vid poolen eller i spa-anläggningen.

Mateo menar att jordbruket går inte längre att leva på. Mandlarna betingar samma pris idag som för ett par decennier sedan. Han var tvungen att göra något och resultatet blev att skapa ett hotell och bli ännu en i raden av mallorkiner som lever på turismen. Och, konstaterar Bodil, Mallorca betyder naturligtvis mycket i andra riktningen också: ön har genom åren tinat upp många svenska frusna själar. Vi kommer att fortsätta landa här vare sig det är trendigt eller ej. Man kan bara hoppas att kärleken är ömsesidig, och Mateo vet vad han tycker:

- För mig har turisterna varit bra, vad skulle ön vara utan dem? För mig har de betytt allt!