

# resor

Reportage, tips & nyheter

Redaktör Maud Lindholm  
e-post [maud.lindholm@svd.se](mailto:maud.lindholm@svd.se)

**UKRAINA** Vi besöker Kiev inför starten av fotbolls-EM. Turisterna kan vänta både sol och skugga.

**KRÖNIKA** Aha-upplevelserna gör resan värd skriver Bobo Karlsson.

**Flyg**  
Se planets nya vinge.  
[svd.se/resor](https://svd.se/resor)

sid

sid



Brickor med seafood på The crab shack balanseras av Carey Brown.

## Södern

**USA** Den amerikanska delstaten Georgia och staden Savannah präglas inte enbart av sitt läge i södern och Bibelbältet. Maten spelar också en betydande roll.

**TEXT** MALIN STÅHL HEFVELIN **FOTO** SUSANNA BLÅVARG



2. Bildtext SuecaSans Medium 8 pkt på 10,8 pkt. Fotobyline kommer som ett kapslat format efter en alt+tab.

FOTO: XX

## SAVANNAH förkroppsligar det goda, lättjefulla livet i den AMERIKANSKA södern

**Klockan är inte mer än tio** på förmiddagen, men en lång kö och förföriska dofter ringlar sig redan runt kvarteret. Trots att frukosten knappt hunnit landa i magen beslutar vi att sälla oss till de köande – i min bok är en restaurang med en timmes väntetid alltid värd ett besök.

Savannah förkroppsligar det goda, lättjefulla livet i den amerikanska södern; djupa verandor, murgröna på fasaderna och breda, lummiga gator. De hundraåriga ekarna draperas av lojt hängande grå mossor och sirliga smidesjärn pryder fönster och dörrposter på de stora husen.

Strax före klockan 11 öppnas äntligen dörren till Mrs Wilkes Dining Room. Susie och Carl Williams från New Jersey var först på plats i kön, vi gör dem sällskap vid ett av de stora borden.

– Min man växte upp i södern och han älskar verkligen hemlagad mat, berättar Susie. Det här är den bästa soul-foodrestaurangen i Savannah.

**Hos Mrs Wilkes serveras** en traditionell lunch varje vardag, och det har man gjort sedan 1943. Färgglada plastskålar dukas fram i rask takt. Barbecuefläsk, ostgratinerat potatismos, gröna

bönor, kokt okra med tomat, fat med majsbröd och stora kannor sött iste.

Grits, en lös majsgrynsgröt som serveras med smör, finns alltid med, liksom den friterade kycklingen som gjort Mrs Wilkes vida berömd.

– Grits och collard greens är nog det mest traditionella på vår meny, berättar Marcia Thompson, dotterdotter till den ursprungliga Mrs Wilkes.

**Collard greens** påminner lite om mangold. Vi kokar de stora trådiga bladen i baconfett och serverar med salt och socker.

När den sista smulan körsbärspaj ätits upp får gästerna ta med sin tallrik och lämna den i köket där 14 enorma järngrytor puttrar inför nästa sittning.

Varje eftermiddag ger sig räkrålar ut till havs och kommer tillbaka med sin fångst av vilda georgiaräkor först i gryningen. Flera av trålarerna har sin hemmahamn på Tybee Island, just där öns fasta mark övergår i vassbevuxna träsk. På öns östra delar finns långsträckta sandstränder som lockar stadsbor om helgerna. Framåt kvällen drar sig solbadarna upp från stranden till någon av öns många restauranger för att äta skaldjur, gumbo och jambalaya.

**På the Crab Shack** sprider glödlampor i gamla krabbtinor sitt varmgula sken över verandorna som sträcker sig ut över träskvattnet. En Low Country Boil bärs in; räkor, musslor, kräftor och långa ben från snökrabba

kokas tillsammans med fläskkors och klyftor av färskpotatis och serveras avrunna på stora folieklädda fat. Vi doppar i smält smör och dricker iskalla margaritas i plastmuggar. Det är trångt mellan borden som bekvämt nog har ett hål i mitten där man skjutsar ner skal och skräp medan man äter.

**Captain Jack Flanagan** har drivit the Crab Shack sedan 1970-talet, nu säger han skämtsamt att restaurangen driver honom. Kaptenen har bannlyst all fritering.

– Våra vilda räkor och krabbor här i Georgia är fantastiska, men skaldjur har en subtil smak. Om de friteras smakar de bara fett och panering.

Att Savannah på senare år blivit ett centrum för kultur, design

## Guide till Savannah

### Resa

**Flera flygbolag**, bland annat Delta, flyger från Europa via Atlanta eller New York.

» [delta.com](http://delta.com)

### Bo

**Marshall House.** Upplev den historiska charmen på ett av Savannahs äldsta hotell, som ligger på en livlig shoppinggata. 123 E. Broughton Street.

» [marshallhouse.com](http://marshallhouse.com)

**The Kehoe House.** Känt för sin exteriör, numera ett charmigt bed & breakfast i en lummig del av staden. 123 Habersham Street.

» [kehoehouse.com](http://kehoehouse.com)

### Äta

**45 bistro.** Fine dining i Savannahs historiska distrikt. Med inspiration från söderns traditionella råvaror skapar man nya kulinariska höjdpunkter. 123 East Broughton Street.

» [45bistro.com](http://45bistro.com)

**The Crab Shack.** Deras slogan är "där eliten äter barfota". Vällagade skaldjur, varm atmosfär, sköna omgivningar. 40 Estill Hammock Road, Tybee Island.

» [thecrabshack.com](http://thecrabshack.com)

**Desposito's.** Färskare än såhär blir det inte. Enkel restaurang, fantastiska



skaldjur. Be en lokalbo om vägbeskrivning. 187 Old Tybee Road, (912) 897-9963

**Mrs. Wilkes Dining Room.** Traditionell lunch med ett 30-tal rätter inklusive

klassiker som friterad kyckling, green collards och majsbröd. 107 West Jones Street.

» [mrswilkes.com](http://mrswilkes.com)

**The Distillery.** Stumfilmer på storbildsteve, ett par hundra ölsorter och grillat barbecuekött. Mycket atmosfär för pengarna. 416 West Liberty Street.

» [distillersavannah.com](http://distillersavannah.com)

### Göra

**Promenad** genom historien. Få Savannahs hela historia på en timme presenterad av Savannah Dan, en gentleman i fluga och bäckeböjlastym.

» [Savannahdan.com](http://Savannahdan.com)

**Kyrkogård.** På den vackra kyrkogården Bonaventure kör man bil mellan gravarna. Känd från boken Midnatt i onskans och godhetens trädgård som senare blev film av Clint Eastwood.

**Sol och bad.** Tybee Beach bjuder på vita sanddyner, en stor träpir och ett stort urval av skaldjursrestauranger.

**Plantagebesök.** På Wormsloe-plantagen är huvudbyggnaden borta sedan länge, men museet och framför allt den magnifika ekallén lockar varje år mängder av besökare.



2. Bildtext SuecaSans Medium 8 pkt på 10,8 pkt. Fotobyline kommer som ett kapslat format efter en alt+tab.

och arkitektur beror i hög grad på Savannah College of Art and Design, i folkmun SCAD. Skolan har renoverat mängder av gamla hus till ursprungligt skick och äger flera konstmuseer. De många studenterna präglar också utelivet med mängder av barer, pubar och levande underhållning varje kväll.

**I en gammal whiskeyfabrik** på Liberty Street huserar numera puben The Distillery. Här kan man utan problem tillbringa en kväll med att smaka sig igenom det omfattande ölsortimentet. Till en amerikansk brun ale från det lokala bryggeriet Coastal Empire rekommenderar krögaren Michael Volen husets krämiga krabbsoppa. Michael flyttade från Baltimore till Savannah för

några år sedan. Han stormtrivs med den livsbejakande stämningen i södern.

– I storstäder frågar man vad folk arbetar med. Här frågar man: Vad vill du ha att dricka?

När vi frågar vilken som är Savannahs bästa skaldjursrestaurang svarar sju av sju samma sak:

I storstäder frågar man vad folk arbetar med. Här frågar man: Vad vill du ha att dricka?

**Michael Volen**, krögare i Savannah.

Desposito's. Vägansvisningarna är däremot inte lika samstämmiga, men till slut hittar vi en taxi-chaufför som är beredd att köra oss dit. Efter en kvarts färd på motorvägen svänger taxin in på en oskyltad grusväg och stannar vid en liten marina. Från ett lutande hus av plywood hörs bluesmusik. De få borden inne i restaurangen är täckta med tidningspapper och över baren står det: Vänner låter inte vänner äta importerade räkor.

**Desposito's öppnade** redan 1935, idag drivs den av David Boone. Han skakar trött på huvudet när jag frågar varför Desposito's är så populärt.

– Folk är inte kloka. De kommer ändå från New York för att äta här. Jag förstår ingenting...

När vi får in maten blir det dock uppenbart. Fat med kryddiga georgiaräkor så spänstiga att de brister när man sätter tänderna i dem och ångade bumlingar till ostron med mjällt innehåll. Maten är utsökt i sin enkelhet och den anspråkslösa inredningen och fingerätandet skapar en familjär stämning.

**Kvinnan vid bordet** bredvid visar oss hur man öppnar ostronen med den rätta knycken. Som borgmästare i närbelägna Thunderbolt kommer hon gärna till Desposito's för att slappna av med ett par Coors och goda skaldjur. När vi går bjuder hon in oss att hälsa på i stadshuset.

De senaste åren har intresset för ekologisk, närproducerad och hälsosam mat ökat något i

södern, men köket handlar främst om hantverk och traditioner. Sättet som mormor lagade maten på hyllas fortfarande som det optimala och mycket lite av recept och råvaror har förändrats sedan förrförra seklet. Det handlar också fortfarande mycket om hur man äter. De många rätterna inbjuder till långa sittningar och stora sällskap som äter tillsammans, oavsett om man känner varandra när måltiden börjar eller inte. Man gör det i alla fall garanterat när man har ätit klart.

resor@svd.se

**svd.se**

Fakta brödtext utan indrag. Fakta brödtext utan indrag.

» **svd.se**