

# Tiki-kultur och tropiska cocktails.

Bartendern och skribenten Tina Shine lär oss allt om den spännande och exotiska Tiki-kulturen som har spridit sig över världen. Du får även tips på schyssta Tiki-barer och recept på tropiska cocktails.



Det finns en drinkfamilj som kallas för *Tiki* och har sitt ursprung i Polynesien. Det är i huvudsak rombaserade drinkar med "more is more" i presentationsväg. Idag finns även många utpräglade rombarer, eller så kallade rom shacks, världen över som inte nödvändigtvis behöver vara Tiki. De kan till exempel präglas mer av karibisk kultur eller sydostasiatisk. Jag väljer att kategorisera Tiki och romdrinkkulturerna som en familj som jag kallar *tropiska cocktails* helt enkelt.

## Tiki-kultur

Tiki är i korta drag Mai Tai och Pina Colada-liknande cocktails, serverade med frukter och blommor i rejäla glas, i skålar eller i keramikkräslor som liknar totempålar. När jag tänker mig en Tiki-bar ser jag framför mig bambu och olika träslag, färgglada ljuslyktor, fisknät, totemmasker och andra artefakter från Södra Stilla Havet. Jag ser bartenders i hawaiiskjortor som serverar tropiska drinkar med leenden på läpparna. Idag spelas ofta reggae eller old school hip hop på Tiki-barer och på 50-talet växte till och med en särskild tropisk musikstil fram kallad Exotica, för att ackompanjera etablissemanget. Tiki är alltså inte bara en drinkfamilj utan ett popkulturellt fenomen som vissa ansåg vara rent smaklöst medan det var en liten flykt till paradiset för andra. Men vad man än anser om Tiki är det givet att det är en varm och omfamnande kultur som kopplar bort vardagsstressen från medvetandet när man kliver in i den. Men hur började det? Jo, när det kommer till Tiki och dess ursprung finns det två namn som är värda att nämnas, så låt mig presentera Don the Beachcomber (eller Donn Beach) och Trader Vic.



## Don the Beachcomber

Donn the Beachcomber hette egentligen Ernest Raymond Beaumont Gantt. Han föddes 1907 i Texas och under 20-talet öhoppade han i Polynesien och i Karibien. I stället för att studera sysslade han bland annat med spritsmuggling (eller bootlegging som det kallades) under förbudstiden i USA. Då hade han också en *speak easy*. Speak easys var barer som trotsade spritförbudet och upprätthöll illegala verksamheter med alkoholförsäljning. Dessa barer var såklart hemliga tillhåll som det måste pratas tyst om och pratas tyst *i* - därav namnet. När förbudstiden upphörde år 1933 öppnade han sin första legala bar i Hollywood som han namngav Don's Beachcomber. Den blev mäkta populär och storheter som Charlie Chaplin och Marlene Dietrich hängde i det lilla Tiki-paradiset där artificiellt regn droppade på taket och nedför fönstren, så att gästerna skulle lockas att stanna kvar på en runda till. Tillsammans med sin fru öppnade Gantt flera Beachcombers och han ändrade sitt namn juridiskt till Donn Beach. När Beach och hans fru separerade fick hon rättigheterna till kedjan och namnet Beachcomber i Förenta Staterna, så Beach begav sig till Hawaii och öppnade en Don's Beachcomber där eftersom Hawaii ännu inte var en delstat. Under den här tiden hade en annan Tiki-entreprenör nått framgångar i San Fransisco.

## Trader Vic

Victor Jules Bergeron, Jr. eller Trader Vic som han gick under, föddes år 1902 i San Fransisco. Han öppnade en liten bar och restaurang i distriktet Golden Gate i Oakland som han kallade Hinky Dink's. Med tiden ökade populariteten parallellt med den tropiska tappningen på verksamheten och Bergeron bytte namn på stället till sitt smeknamn Trader Vic. Likt Donn Beach öppnade han flera restauranger med Södra Stilla Havet och Karibien som inspiration och Trader Vics arv lever ännu kvar då Tiki-hypen är tillbaka (efter många decenniers tystnad) och världen över finns idag ett tjugotal Trader Vic-restauranger med ursprungskonceptet välbevarat. Under många år var Trader Vic och Donn Beach rivaler. Båda två gör till exempel anspråk på att ha skapat Tiki-klassikern Mai Tai.



## Från Sjögräs till Tropic City

En tropic cocktail-konässör som lämnat Sverige för Bangkok är bartendern Sebastian De la Cruz (går under namnet Donthebeachcomber på Instagram!) som jag lärde känna på Berns i Stockholm en sommar för ungefär sex år sedan. Innan dess jobbade Sebastian på Tiki Room som är en hundra procentig Tiki-bar, och efter Berns var han barchef på Sjögräs, som senare blev Paradiso. Både Sjögräs och Paradiso var/är rombarer men inte Tiki-stil. Bartenderlegenden Anderas Bergman, som är en av grundarna till Paradiso (och Tjogets Linje Tio), har i en intervju sagt att han hatar Tiki (!) men förtydligar att han älskar romcocktails och att Paradiso hämtar inspiration från Karibien snarare än från Polynesien. Jag gissar att han är en av dem som håller Tiki-kulturen för smaklös.

Så vad gör Sebastian i Bangkok? Jo, han har öppnat en bar tillsammans med Philip Stefanescu som heter Tropic City. Det är en cocktailbar med fokus på just rom och tropiska cocktails! "Vi är inte en Tiki-bar, vi hämtar mer inspiration från allt som är tropiskt, mer eller mindre, runt om ekvatorn. Vi är inte heller en rombar men har ett väldigt stort romutbud. Runt 60-70 procent av alla våra drinkar görs på rom.", svarar Sebastian när jag frågar honom om barens prägel. Han berättar också att han redan hade flyttat till Bangkok när Paradiso öppnade men att de gjorde ett Tropic City-gästspel där i somras.

## Sebastians favoriter bland rom shacks och Tiki-barer:

Smugglers Cove i San Francisco

Jungle Bird i Kuala Lumpur

Trailer Happiness i London

Det finns massor av rom shacks och Tiki-barer att besöka runt om i världen. Jag har besökt Dirty Dick i Paris och på min lista finns Lost Lake i Chicago och såklart Tropic City i Bangkok! Tropiska drinkar har alltid fallit mig i smaken. Och för mig kvittar det förresten vem som är upphovsman till drinken Mai Tai. Donn Beach eller Trader Vic gör detsamma. Vi kan tacka båda dessa Tiki-legender för otaliga tropiska cocktails och inte minst för hela den smaklösa men otroligt härliga paradiskultur som de stormade USA med under och efter andra världskriget, och som på senare tid blivit ett världsomspännande fenomen.

/Tina Shine

## Tropiska cocktails:

[Mai Tai To Die For ->](#)

[Zombie ->](#)

[Amarula Colada ->](#)

[Nacional de Cuba ->](#)



### Don Papa Rum

Systembolagsnummer: 88567

399,00 kr

---

Don Papa Rum har en angenämt och fruktig doft som bjuder på en nyanserad smak av vanilj, honung, apelsin, moscovadosocker och kanderad frukt med tydliga exotiska toner.

Passar att dricka som den är eller med lite is men också perfekt som bas i din favoritcocktail!