





# MITOLOGÍA TIKI (SIGLO XX)



MARCELO (CHELO) DEL VALLE

# MITOLOGÍA TIKI (SIGLO XX)

**Tendencias**

*Mitología tiki (siglo xx)*

Primera edición, publicada en Lima, en diciembre de 2020

© 2020, Marcelo (Chelo) del Valle

© 2020, Grupo Editorial Caja Negra S.A.C.

Jr. Chongoyape 264, Urb. Maranga - San Miguel, Lima 32, Perú

Telf. (511) 309 5916

editorialcajanegra@gmail.com

editorialcajanegra.blogspot.com

www.editorialcajanegra.com.pe

Producción general: Claudia Ramírez Rojas

Dirección editorial: Laura Gómez Rojas

Diseño de portada y diagramación: Karim Garrido Velapatiño

ISBN: 978-612-46475-2-9

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú n. ° 2020-09108

Prohibida su total o parcial reproducción por cualquier medio de impresión o digital en forma idéntica, extractada o modificada, en castellano o en cualquier otro idioma, sin autorización expresa de la casa editorial.

Impreso en Aleph Impresiones S. R. L.

Jr. Risso 580, Lince, Lima - Perú

Teléfono: 634 7500

Impreso en diciembre de 2020

Es un día regular, un día que jamás podría soñar. Nacido en un pueblo pequeño a orillas del río Negro (Mercedes, Soriano) en un país tan pequeño y sin cultura tropical, jamás pensaría que la mente y el cuerpo me llevarían al hermoso ingreso de la mitología tiki, o tal vez a la cultura de Indonesia y lejos de mi familia, pero cerca de mis ancestros. Yo no soy un escritor profesional ni tampoco fui a la universidad. Soy un soñador más, un hombre que ama la naturaleza y la libertad, que día a día piensa en cambiar el mundo; cada día que me levanto pienso cómo sería si ganara el gran premio de la lotería y ayudara a miles de personas.

No obstante, cuando me enfrento a la vida real, veo a mis hijas, mis hijos, mi familia que ya está en el mismo camino hacia afrontar la vida. Dos viven solos en España (Europa); otra, en su país natal; después, una decidió de-

fender su país y se fue a la Navy. Me quedan dos chiquitas en casa con diferente manera de sobrellevar las cosas, porque nacieron bajo el regimiento de las aplicaciones cibernéticas y qué más cosas que van inventando día a día. Miro a mi señora, la veo más fuerte que yo; miro a mi familia en mi país natal y me pregunto por qué me dejaron salir solo; tal vez porque se quedaron ahí, somos parte de esta historia todos, pues la contestación sería que es parte de la vida. Además, yo debo recordar lo que pensaba en ese momento o qué religión me alentaba en ese entonces; todo cambia tan rápido aquí, que cuando las lees te invitan a reflexionar. Son frases que te harán pensar sobre la amistad, el amor y la vida en general.

Bueno, es tanto para contar que no sabes por dónde comenzar esas historias que recorres de un lado a otro. Esas historias que ni tú mismo buscas, porque el camino solo te lleva. Sin embargo, esta pandemia, esta COVID-19 o como la identifiques, ha desencadenado muchos miedos en tu mente; no solo miedo a una enfermedad o un virus, sino también miedo a vivir sin hacer lo que sabes hacer, vivir de algo que nunca hiciste... Te has puesto a pensar en esos temas, te pusiste a pensar en todo lo nuevo que has hecho durante esta pandemia...

Todos nosotros tuvimos esos pensamientos y no creo que no hayamos ido a algún lugar nuevo solo por falta dine-



ro, sino también por falta de fuerzas; además, la fuerza mental va de la mano de la fuerza espiritual. Alguien me dijo que esta pandemia es para quienes necesitan un cambio; podría responder que sí, pero también diría que todos necesitamos un cambio, pues el egoísmo —o, tal vez, la riqueza de egos— es el primer síntoma de cualquier enfermedad.

Lamentablemente, muchos se dedicaron a la fácil: mirar lo que hacen los demás para copiar o realizar algo parecido. No obstante, el parecido, en temas espirituales, es la copia de lo mediocre; el parecido es lo fácil de terminar. Por ejemplo, respecto a recetas de *rum*, solo cambian la marca del *rum* o la decoración y lo venden como único en el mundo; los demás tal vez feliciten y otorguen premios, pero a la larga el universo todo lo ve. Ese es el problema del camino hacia el futuro, el universo bloquea las visiones propias.

Debemos tratar de ser nosotros mismos, vivir como los seres que nos guiamos. Incluso hay momentos cuando es preciso saltar de un precipicio; si uno reflexiona, no lo hace, ¿cuántas veces te quedó en la garganta algo guardado para toda tu vida? Personalmente, también me pasó, pues me fui solo; en otras palabras, emigré a este país desde mi pueblo con rencores de joven. Llegué aquí, pero como emigrante no podía salir de mi propia jaula;

entonces, un día —nada más y nada menos que en mi cumpleaños— recibí una noticia injusta: mi padre falleció casi a la misma hora cuando yo nací. Aquello que tenías que decir a la persona amada queda para siempre dentro de ti; esa persona esta allá, bajo tierra, y ya no puedes volver a mirarla a los ojos, abrazarla ni decirle aquello que todavía no le habías dicho.

La única manera de vivir a tirar todo por la ventana es respetar lo que somos, tomar libertad ante lo que los demás quieren que hagamos. En algún momento hay que tomar por las orejas a nuestra propia vida. Las paredes no mantienen a los demás afuera, sino a uno adentro. La vida es jodida o, mejor dicho, siempre estamos haciendo el camino nosotros. Puedes pasarte la vida levantando paredes o puedes vivir cruzando la calle, aunque hay algunas fronteras demasiado peligrosas para cruzarlas.

Lo único que sé es que muchas veces recuerdo cuando era niño y tenía a alguien ahí para jugar con autos de juguete. ¿Quién no tuvo ese amigo que siempre estaba cuando pateabas la pelota y nombrabas un ídolo, ese amigo con quien compartías todos los juegos? A veces llamo a ese amigo y, además, suelo disimular y decir que todos tenemos un niño adentro. Bueno, si hablamos de amigos, tengo mucho para contar, pues es lindo cambiar de amigos o encontrar nuevos; por ejemplo, están aque-

llos que te dicen poesías que se quedan grabadas en tu mente y recuerdas para toda la vida. Algunas aves no deben estar encerradas, pues sus plumas son demasiado brillantes; no obstante, cuando escapan, la parte de ti que sabe que fue un pecado haberlas encerrado se regocija, pero la parte con la que vives se siente vacía y triste de que se hayan marchado.

Las amistades verdaderas son aquellas que reanudas donde las has dejado, así hayan pasado meses o años. Nuestra vida inicia desde el nacimiento y sigue cuando aprendemos lo que es el amor, la amistad y tantas otras cosas. Nuestras vidas y caídas nos enseñan algo, pues nos recuerdan dónde caímos muchas veces y qué hemos superado, nos enseñan vivencias de qué no tenemos que repetir en el futuro; sin embargo, así no es cómo funciona para muchos.

En el club de la vida y la guerra, están los hombres más fuertes e inteligentes. Allí afuera, una generación entera echando gasolina y sirviendo en mesas, o bien siendo esclavos con corbata. Los anuncios los alientan a perseguir lo material, a trabajar en empleos que detestan para después comprar cosas que no necesitan. Somos los hijos malos de la historia, sin propósito ninguno. Nuestra gran lucha es la lucha espiritual. Nuestras caídas diarias son nuestra vida. Fuimos criados por el *marketing* de la época para que siguiéramos la idea de ser millonarios.

Algunos poetas dicen, y hoy les doy toda la razón, que uno no está preso de la necesidad, está preso del miedo: unos no duermen por la ansiedad de tener las cosas que no tienen y otros no duermen por el pánico de perder las cosas que tienen. El mundo al revés nos entrena para ver al prójimo como una amenaza y no como una promesa, nos reduce a la soledad y nos consuela con drogas químicas y amigos cibernéticos. El que se siente patriota, el que cree que pertenece a un país es una mente vacía, desde mi perspectiva, pues la patria es un invento.

Hay tres caminos que llevan a la inteligencia espiritual: la copia, el más sencillo; el pensamiento, el más noble; y la vivencia, el más amargo. El hombre de hoy vive bajo el pensamiento de saber lo que quiere cuando, en realidad, desea únicamente lo que piensa.

¿Sabes? Muchas veces querer realmente algo no es cosa tan fácil como algunos creen, sino que representa uno de los tantos problemas psicológicos diarios. Nos pasamos la vida pensando despiertos, tal vez recordando el pasado. Existe siempre ese pensamiento de que estamos viviendo una mentira o un error, de que algo crucial se nos ha escapado, perdido o traspapelado, de que algo hemos dejado sin explorar o intentar, de que alguna posibilidad de felicidad desconocida se nos ha ido de las ma-

nos o está a punto de desaparecer para siempre si no hacemos algo al respecto. Constantemente, nos estamos poniendo peros o diciendo que no podemos... cuando ni siquiera lo intentamos. Constantemente, estamos engañándonos. Cada vez somos más o menos verdaderos, más hipócritas; cada día tenemos más vergüenza de nuestra triste vida diaria. Coincidimos con personas inteligentes y no hablamos con ellas por tener miedo a sentirnos inferiores. Nos encontramos con sabios y no aprendemos nada de ellos; incluso, hasta los criticamos.

Vemos a grandes empresarios o turistas y no les preguntamos nada. Nos topamos con personas dulces y cariñosas y no les damos ni una muestra de cariño. Las fronteras, más que líneas físicas o químicas, están dentro de nosotros, son barreras de nuestro propio ser. Yo creo entender que, en la realidad, aquello que nos hace felices como seres humanos puede ser muy diferente para cada uno; sin embargo, aquello que puede desencadenar desgracias y vulnerabilidades, más allá de la cultura, la raza, el idioma o el nivel económico, es igual para todos.

Pero, bueno, todo eso es parte de nuestras vidas y parte de mis experiencias en el mundo; además, me he dado cuenta de que cada país es un mundo, pero el universo es uno solo. Por ello todavía sigo —y seguiré— preguntándome por qué estoy en este país.

Marcelo (Chelo) Del Valle



Fuente: Propiedad del autor

Es importante resaltar que el gran país, así como lo llaman —el cual también elegí para mi futuro y el de mis hijas e hijos—, Estados Unidos tiende a ser exportador de tradiciones culturales foráneas; tales como el fútbol, la pizza y el yoga. Todo ello marca un contraste muy grande con los primeros días de Estados Unidos. Las ciudades del país ofrecen música clásica y popular; por ejemplo, uno de mis géneros favoritos es el *country*. Por otro lado, también soy seguidor de proyectos de algunos artistas en grandes ciudades, tales como obras arquitectónicas reconocidas a nivel internacional.

Dicho desarrollo es el resultado tanto de empresas privadas como del propio Gobierno; aunado a ello, se debe reconocer la existencia de once culturas regionales en Estados Unidos. Por otra parte, para entender el comportamiento y las políticas públicas de los estadounidenses, es fundamental conocer la cultura de tal nación; a modo de ejemplo, se puede mencionar que el *western* y el misterio son algunos de los géneros literarios más populares y desarrollados.

Por su parte, y particularmente en los últimos años, debemos destacar que el español, como la expresión del creciente cultural de la población hispana, también ha ido posicionándose en Estados Unidos. Por ello, el desarrollo de la cultura de Estados Unidos ha sido marcado

por muchos países; entre los cuales se pueden resaltar los aportes de México, España, diversas naciones africanas, entre otros. Además, ciertas costumbres latinas han sido tomadas por los estadounidenses; por ejemplo, la celebración de cumpleaños rompiendo una piñata.

Un aporte importante es la comida; particularmente, la mexicana y la cubana, puesto que en ciertas partes del país son de las más consumidas por los estadounidenses. Dichas comidas son tan buenas, que se vende casi la misma cantidad de tacos que *hot dogs*, además del criticado arroz, a pesar de que su preparación es diferente en cada cultura (*Perú.com*).

Todos aquellos que nacimos entre 1953 y 1980 estamos siendo actores de algo que nuestros progenitores no podrían ni soñar. Por ejemplo, yo nací en 1973 y fui testigo de un cambio muy profundo en las tecnologías que dieron lugar a esta vida moderna. Aunado a ello, también notamos cómo la casa que compraron nuestros padres actualmente vale veinte o treinta veces más. Me atrevería a decir que somos una de las últimas generaciones que solía jugar, en las calles y durante los recreos del colegio, con canicas, a las escondidas, entre otros juegos; además, una de las generaciones que primero conoció los videojuegos y una de las que sobrevivió a las telenovelas y los programas de radio oídos por nuestros abuelos.



Bueno, en estos meses estuve de gira por varias ciudades de Estados Unidos; por ejemplo, fui con mi familia a visitar a mi hija en California, donde existen varios pulgueros que aún venden reliquias como grabadoras y algunos discos. Claro, esta cultura tiene más de lo que podemos pensar o estudiar. También quisimos ir a un bar tiki; por suerte, mis hijas Ariana y Antonia reconocen las figuras tiki desde lejos. Mientras yo manejaba, su madre y mi señora Natalia buscaba uno con ayuda del GPS; gracias a Dios actualmente contamos con eso.

No se imaginan lo que era buscar un bar tiki con ayuda de un mapa de papel en los años setenta. ¡Oh, Dios mío! Hasta ahora me sigo perdiendo con el GPS; bueno, a veces es culpa de mi señora y su problema para diferenciar entre la derecha y la izquierda. No obstante, lo importante es llegar a un buen bar tiki con una sonrisa y un poco de humor, debido a que de eso se trata: admirar el colorido de las flores y el entusiasmo de los *bartenders* con sus camisas hawaianas, además de empapar tu día—e, incluso, tu vida— con un poco de la cultura de Polinesia.

Por tales razones, siempre me arranca una sonrisa ver cómo mis hijas se contagian con esa hermosa cultura; o cuando llevo a alguien que no tiene idea de la cultura tiki, pero de una manera u otra termina contagiándose y termina con un zombi o un escorpión en la mano. Ello me

pasó con mi gran amiga Adhara, quien ahora ve algo tiki y, a través de distintos medios, me lo enseña. Todo ello es bueno: ir y seguir contagiando esa hermosa cultura. Lo bueno siempre debe aprenderse rápido.

Luego de recorrer varios bares, me di cuenta de que en California no es necesario estar en pleno centro o en la playa para apreciar algo tiki, debido a que al momento de pasar por la puerta te atienden con una alegre sonrisa y te reciben, incluso, como un hermano espiritual; todo ello brinda ese espíritu de la cultura tiki. Durante los once días de *tour* con mi familia aprendí mucho; sin embargo, lo que más rescato de esta cultura es la enseñanza a través de las energías y el compartir de sabidurías, sin importar un mal cóctel, pues en esta cultura no hay trofeo, balón de oro o grandes premios, solo aprendizaje.

Por si todo eso fuera poco, también somos de esa generación que disfrutaba los días de campo en familia, en los cuales abundaban los asados o las pastas que eran acompañados con vino, jugos o, incluso, gaseosas. Fuimos de los últimos en escuchar música en aquellos discos negros e, incluso, empezamos a grabar música propia en casetes; sin mencionar el placer que representaba introducir un lápiz o lapicero a través de los agujeros de los casetes para hacer correr la cinta.



Fuente: Propiedad del autor

Aunque no lo crean, estaba casi desesperado por conocer Tiki-Ti —más que nada por su historia— y cuando me enfrenté al lugar, aprendí que la ilusión no tiene tamaño. Ese bar medía treinta por veinte metros cuadrados; no obstante, estaba lleno de tanta cultura e historia.

Repentinamente, recordé muchas cosas acerca de mi generación: la generación X. Dicho nombre me hace pensar que alguien, con poco respeto por el pasado, decidió categorizarnos con ese adjetivo, pues consideraba que valíamos muy poco. Pero ¿poco comparados con qué? Vivimos aquella época maravillosa de la televisión con

los primeros dibujos animados; además, la hora de ir a dormir fue marcada, para muchos, con una canción que avisaba que eran las diez de la noche y, luego, se cortaba el canal con un ruido bastante particular. Nosotros cambiamos todo en nuestra adolescencia o, tal vez, en el camino hacia la juventud o la adultez.

Lamentablemente, a mis veintitantos, me tocó enfrentar el trágico 11 de septiembre y presenciar la caída de las Torres Gemelas al llegar a este país. Asimismo, los de mi generación también apreciamos la justicia mundial al ver la caída del muro de Berlín.

Por otro lado, iniciamos con las computadoras que nuestros padres y nuestros abuelos nunca tuvieron la necesidad de emplear; no obstante, todo ello fue antes de que esa nueva generación de niños con gran capacidad viera con desprecio e, incluso, burla a sus mayores. Así como sucede hoy. Vimos y creímos, también, en sus inicios que el internet sería el principio de un mundo libre... Pero ¡la verdad es que no sé cómo pudimos hacer tan linda nuestra infancia!

Al mirar hacia el pasado es difícil creer que estamos vivos, pues íbamos en autos sin cinturones de seguridad e, incluso, los bebés y los niños viajaban sin sillas especiales. Nos íbamos por la ruta que duraba entre diez a doce ho-

ras, no nos quejábamos ni pedíamos que el carro se detenga, ya que no aguantábamos el trayecto. Asimismo, nos transportábamos en bicicletas, patinetas o patines sin casco, ni protectores para rodillas y codos... ¡No había Facebook ni WhatsApp! Íbamos a clase cargados de libros y cuadernos, todo metido en una mochila de cuero o un bolsón que rara vez tenía refuerzo para los hombros; tampoco existían las ruedas de mochilas.

Comíamos dulces, como las maltas con huevo y la polenta con leche, pero no éramos obesos. Si algún amigo era medio gordo, lo era y punto. Compartíamos las botellas de bebidas con nuestros amigos y nadie se contagiaba de nada; excepto de piojos, cosa que se curaba lavándose la cabeza con vinagre caliente. Sin embargo, rezábamos para contagiarnos de gripe, varicela o sarampión de nuestro mejor amigo para disfrutar de las «vacaciones» en casa. Si bien durante nuestra infancia no tuvimos juegos electrónicos, canales de televisión, computadoras, ni internet; no obstante, lo pasábamos de lo lindo tirándonos globos con agua ¡y en plena calle! Así como también disfrutamos juguetes y muñecas, además de juegos de fútbol con dos ladrillos de arco. Jamás escuchamos en esos tiempos acerca del calentamiento global.

Ligábamos jugando a la botella borracha o a verdad o reto. No era necesario tener chat o celular, pues simple-

mente íbamos a casa de nuestros amigos, silbábamos y se escuchaban las voces de las madres como eco: «¡Oye, te busca fulano!». Luego, salíamos a jugar hasta que, nuevamente, los gritos de las madres nos llamaban a regresar para cenar o tomar la leche; gritos suficientes para hacer que toda la cuadra saliera de sus casas.

Nos poníamos sobrenombres, pero solo entre nosotros: la china, el gordo, el chaparro, la flaca, el loco, la pecosa, el negro, o cosas así, pero todos pertenecíamos al mismo grupo. Nos hacíamos responsables (a la fuerza) de las mentiras que escondíamos, de las «cagaditas», como decían en mi país, y del «¿ahora qué hiciste?»; empero, no lo evadíamos tan fácilmente como hoy. Aguantábamos las consecuencias, pues no había nadie más para resolver ello. Tuvimos libertad, fracasos, éxitos y responsabilidades, por lo que aprendimos a crecer con todo ello. Todo ello me lleva a pensar en la cultura tiki y en una vida con humildad y sin peleas entre nosotros.

Soñábamos despiertos con ser grandes figuras de fútbol o actores de televisión, ahora soñamos con desaparecer de la gran ciudad. Por ejemplo, yo me crié en un pueblo pequeño y fui a vivir solo, con diecisiete años, a la capital. Sin embargo, el hecho de no entender ni los colores de los semáforos me obligó a aguantar las burlas de la gente citadina, aquella que veía con desprecio a quienes

veníamos del campo. No obstante, lo que no saben es que aquello que consumen proviene del campo, donde incluso el hombre se cría sin luz.

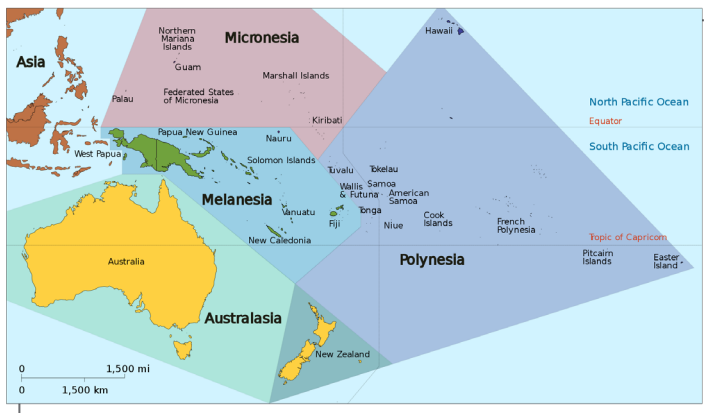
Todo ello me llevó a pensar que, en esas épocas, pobre no era quien no tenía luz, sino el político y el gobernante; debido a que el dios Sol nos daba lo justo para nuestros cuerpos, lo que Dios solo necesitó para criar a Jesús, según las religiones. ¿Acaso los egipcios tenían luz? ¿Acaso los mayores inventos fueron con luz? Hoy las grandes ciudades buscan irse al campo, ¡mira qué enseñanza para quienes tildaban de analfabetos a los del campo o los llamaban bobos por hablar con acento fuerte!

Si quieres ir al campo, ¿será porque tú mismo ensuciaste tu gran ciudad, llena de edificios con luces y discotecas con drogas? ¿Será que tienes demasiado asfalto y muchos accidentes? ¿Será que tienes mucha ropa y ahora no tienes tiempo para usarla? ¿Será que ahora compras comida chatarra, pero no comes un buen guiso de lentejas y estás fuera de forma? Mira hacia atrás, registra siempre tu día a día. Yo soy del campo, de un pueblo que no llena uno de tus estadios; por todo ello, así como sé lo que es estar sin luz y vivir sin aire, también sé de dónde proviene la leche, el queso, la caña de azúcar y las frutas, y sé también mirar estrellas en la noche, incluso llegué a contarlas varias veces... aquel mundo maravilloso.

Ahora sueño con estar cerca de las islas y así, poco a poco, entendí la vida, la tierra, el sol, el agua...



Fuente: <https://cutt.ly/LhldHSU>



Fuente: <https://cutt.ly/JhldVhl>



Antes de inmiscuirnos en la cultura tiki, intentemos recordar dónde se encuentra Hawái; luego, leamos y conozcamos más acerca de su historia, así como de las demás islas que pertenecen a Polinesia. No obstante, será como intentar terminar un rompecabezas, leer párrafos de diferentes libros, revisar papeles con escritos distintos; a fines de entender qué es la cultura tiki en un mundo de miles de colores e islas.

Polinesia es una de las tantas maravillas y está compuesta por los países Nueva Zelanda, Samoa, Tuvalu, Kiribati y Tonga, además de naciones occidentales como Polinesia Francesa, Samoa Americana, Islas Cook, Wallis y Futuna, Niue, Tokelau, Islas Pitcairn, Hawái, Rapa Nui, entre otras. Geográficamente y simplificando, Polinesia puede describirse como un triángulo de 30 millones de km<sup>2</sup>, con sus vértices en Hawái, Nueva Zelanda y la Isla de Pascua. Los otros grupos principales de estas islas situadas en el triángulo polinesio serían Samoa, Tonga, las cadenas de Islas Cook y Polinesia Francesa; asimismo, afuera de este gran triángulo se encuentra Tuvalu.

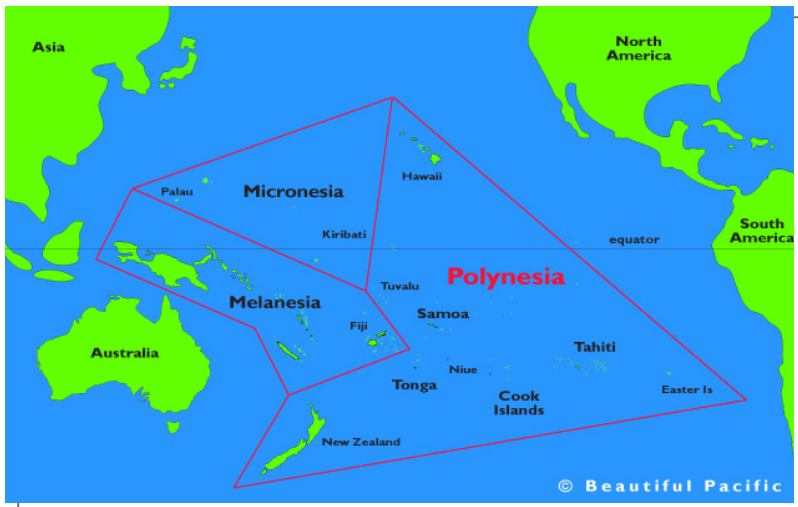
Además, existen diversos tipos de isla: los atolones (islas llanas de formación coralina), como Tahití; y las de formación volcánica (islas que presentan mayores elevaciones), como Hawái. La Polinesia que todos escuchamos tiene los siguientes archipiélagos e islas:

- Hawái (Estados Unidos).
- Islas Fénix y de la Línea (Kiribati).
- Islas Tuvalu (Tuvalu).
- Islas Tonga (Tonga).
- Archipiélago de Tokelau (dependientes de Nueva Zelanda).
- Islas Cook (Nueva Zelanda).
- Niue (Nueva Zelanda).
- Islas de Wallis y Futuna (Francia).
- Samoa (independiente) y Samoa Americana (Estados Unidos).
- Islas Tubuai (Francia).
- Islas de la Sociedad (Francia).
- Islas Tuamotu (Francia).
- Islas Marquesas (Francia).
- Rapa Iti (Francia).
- Islas Australes (Francia).
- Islas Pitcairn y dependencias (Reino Unido).
- Rapa Nui e isla Salas y Gómez (Chile).

Se dice que los estudios para dilucidar ciertos orígenes comenzaron con veinte muestras de sangre en la isla Rarotonga, a fines de estudiar el ADN en 1989. Posteriormente, en 1991, se obtuvo 1175 muestras de diferentes islas de Polinesia. Uno de estos estudios concluyó que todos los habitantes de Polinesia son descendientes de un grupo de personas que partió de las costas de China o Taiwán el año 1500 a. C. (Sykes, 2001).

El descubrimiento del único marcador genético que produce la alfa talasemia permitió deducir que los polinesios descienden de colonizadores melanesios (Hill *et al.*, 1985). Asimismo, un alelo (gen) polinesio de los antígenos leucocitarios humanos (HLA) es compartido con otras poblaciones malayas, chinas y japonesas, lo cual indicaría un origen asiático (Mack *et al.*, 2000).

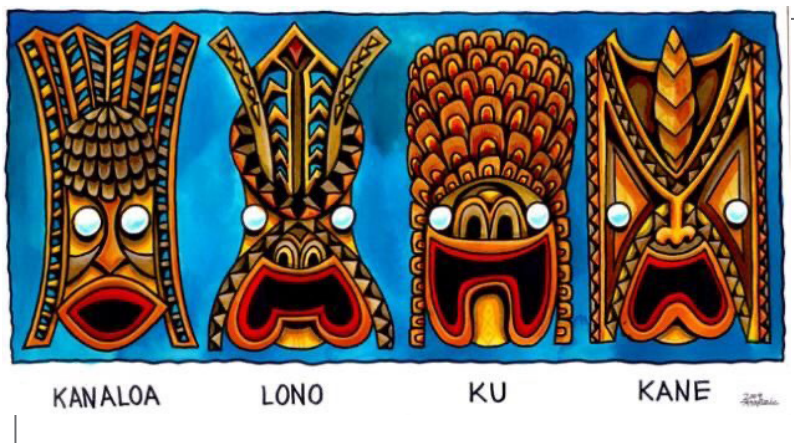
Gracias a la relación de parentesco entre las lenguas malayo-polinesias, se puede teorizar acerca del proceso migratorio que dio origen a los pueblos polinesios (Austro-nesian Basic Vocabulary Database). A lo largo del océano Pacífico, se aprecia un área triangular entre el hawaiano y el maorí, cuyo centro cultural e idiomático se ubica en Samoa (Sorosoro).



Fuente: <https://cutt.ly/ghldMYf>

Según la historiografía peruana, es probable que los incas navegaran y comerciaran con los polinesios de las Islas Marquesas y otras islas de Oceanía (Peruredes), dicha hipótesis explicaría cómo el camote (*Ipomoea batatas*), planta americana, llegó tempranamente hasta Nueva Zelanda, aun cuando la evidencia apunta a que aves marinas y migratorias habrían llevado la semilla.

Con seguridad, se puede aseverar que hubo contactos marítimos precolombinos entre polinesios y la costa sur (Chile), puesto que se ha comprobado que, en el siglo XIV, gallinas de Tonga llegaron hasta la costa chilena (Storey, 2007). Otras historias aseguran la llegada de polinesios a la región mapuche de Chile, pues se encontraron, en la Isla Mocha, seis cráneos con la típica forma polinesia pentagonal del cráneo.



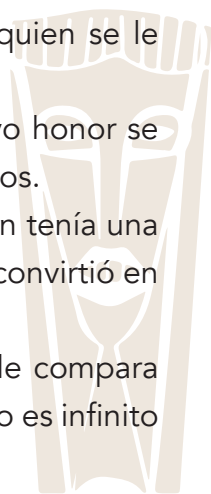
Fuente: <https://cutt.ly/Nhld0GS>

Por ejemplo, actualmente, la palabra ‘tiki’ hace referencia, en las diferentes culturas de las islas polinesias, a las estatuas de gran tamaño, las cuales tienen forma humana. Se utilizan, generalmente, para delimitar lugares sagrados; no obstante, a mediados del siglo pasado representaron una moda en diferentes ciudades de Estados Unidos, tales como Florida, donde el clima y las playas te sumergen en la misma atmósfera. Son esculturas con aspecto de estatuas de gran tamaño, representan generalmente rostros humanos y se utilizan para diferentes fines; son realizadas en la islas polinesias, sobre todo, en la parte central. No obstante, en la Polinesia Occidental son muy poco conocidas, a pesar de que los lugares sagrados están compuestos por una cantidad considerable de estas caras gigantes.

Respecto a los polinesios, la página Hablemos de mitologías explica que Tiki fue el primer hombre que habitó la Tierra, lo que es equivalente a Adán en alguna religión que otra; empero, la cultura —así como las creencias— tiki es diferente en cada lugar e, incluso, la percepción de las estatuas difiere según la región. La mitología polinesia considera a Tiki como un dios o espíritu, quien es representado en figuras de madera o tallados en piedra; asimismo, muchos creen que consiguió su primera mujer (Marioriko) en un lago; sin embargo, esto le sirvió para crear al primer ser humano mezclando su sangre con barro.

En algunos países existen cuatro dioses tiki, quienes son representados de la manera más sencilla y diferente en cada lugar. La historia dice que cada uno de estos cuatro dioses brinda una gran cantidad de dioses menores, quienes son los encargados de representar a su dios mayor recorriendo todas las islas, por lo que se pueden ver una gran cantidad de máscaras y estatuas en todo Hawái. Estos cuatro dioses eran:

- **Ku:** considerado el dios tiki más viejo, a quien se le hacen rituales humanos.
- **Lono:** dios de la fertilidad y la paz, en cuyo honor se celebra el festival de Makahiki todos los años.
- **Kane:** antiguo dios de la luz y la vida, quien tenía una gran concha en su cuerpo que después se convirtió en un velero.
- **Kanaloa:** considerado el dios del mar, se le compara con Poseidón, ya que su poder en el océano es infinito y tiene figura de calamar gigante.



Entre 1920 y 1932, en algunas ciudades de Estados Unidos surgió una cultura inspirada en las islas polinesias. Por ejemplo, se menciona la construcción de un bar llamado Don the Beachcomber durante 1932 y su apertura en septiembre de 1933, el cual era un establecimiento de tipo temático, adonde la influencia llegó gracias a que el dueño había navegado por bastante tiempo por las

polinesias y, al quedar tan impresionado por lo que había visto, decidió llevar a su negocio toda la belleza cultural de las islas. Dentro del bar se exhibían tragos exóticos, donde el tema más resaltante eran las estatuas tiki.

De esa manera, en otras ciudades estadounidenses, algunos negociantes empezaron a presentar similares bares y obtuvieron un gran éxito; de hecho, actualmente, tenemos una gran cadena de bares llamada Trader Vic's y el dueño Victor Bergeron pudo comercializarla a nivel mundial, hasta el punto de que algunas personas conocen las figuras tiki debido al famoso establecimiento, donde se sirven los tragos con figuras parecidas a los dioses tiki. Es ahí donde entramos nosotros los *bartenders*, quienes empezamos a preparar esos cócteles con *rum* y jugos tropicales de frutas del Caribe con un toque cítrico; además, exponemos algunas de las recetas más conocidas o le damos nuestro pequeño toque con el dios que nos llame.

Esta gran moda de visitar los bares para probar algún trago exótico venido de las polinesias también se extendió como una especie de moda en diferentes países europeos. Incluso, después de varios años, en pleno siglo XXI está llegando a Sudamérica, donde se realizan grandes presentaciones y ferias, tales como el famoso Kontiki Lima Tiki Fest para todos los latinos desde 2017; auna-

do a ello, también se pueden apreciar franelas, afiches, llaveros y cualquier cantidad de recuerdos con las figuras representativas de la cultura polinesia, sobre todo, la imagen de los tiki.

Estas figuras se caracterizan por presentar unos rostros extraños: cuerpos al estilo mongol, siempre están mostrando los dientes y son de forma irreverente. En algunos casos se pueden ver como máscaras y con cara diabólica, que muchas veces pueden asustar a los niños. Los colores predominantes son el marrón y el rojo, ya que, según la leyenda, Tiki era un dios nacido del barro y su sangre roja, al unirse con el marrón, tenía la capacidad de combinarse y crear seres humanos.

El tamaño de las figuras es muy diferente, pueden ser pequeñas y en otras ocasiones muy grandes, según la utilización que se quiera dar; cuando están colocadas en lugares sagrados, la cantidad es lo más increíble, también el colorido y su colocación, debido a que, según los pobladores, tienen cada una un lugar específico.

No existe ninguna relación respecto a las figuras que se encuentran por toda la isla de Pascua (Rapa Nui), existen grandes diferencias, pues estas no son consideradas tiki, sino moáis y solamente se pueden apreciar en Rapa Nui; a diferencia de los tiki, que sí se encuentran dispersos por todas las islas polinesias.



Respecto a los cócteles, la página web EnlaceSalsero Gourmet manifiesta que tenemos muchas hipótesis; una de las cuales nos lleva a 1933, cuando Don the Beachcomber abrió un pequeño restaurante en Hollywood. Era un restaurante tiki, al estilo polinesio, que decoró con redes de pescadores y motivos navales. El padre de la coctelería y los bares tiki fue una especie de pirata que, durante la ley seca, cargaba de ron a los famosos *speakeasy*.

Aunado a ello, la página web Llámame Lola (2015) comentó que Ernest Raymond Beaumont-Gantt, aquel joven de nariz afilada y mirada despierta, pasó su juventud surcando los mares del Caribe y el océano Pacífico; sobre todo, se metió en el mundo fantástico, como él decía, de Polinesia: Hawái, Tahití, Bora Bora, Isla de Pascua y demás.



Fuente: <https://cutt.ly/Mhld3CL>

La página anteriormente mencionada explica también que, terminada la ley seca, allá por los años treinta, Ernest llegó a California e ingresó al McCadden Place Theatre, Hollywood, donde después abrió su bar Don the Beachcomber; nombre con el cual, a partir de ese momento, Ernest empezó a ser conocido. El Don the Beachcomber era un bar con decoración espectacular y artefactos que había juntado durante sus viajes. Las luces, la música y los muebles transportaban a los clientes a un mundo exótico de colores; lejos de su mundo gris y oscuro de asfalto, hierro y hormigón.

Don empezó a servir en su bar unos cócteles a base de zumos y jugos de fruta fresca, especias y ron; en ellos destacaban jarabes y preparados caseros que le daban un toque único. El talento de Don era innegable y su éxito se iba extendiendo como la pólvora. Sus preparados caseros, los zumos naturales, el uso acertado del ron, según el combinado, y el uso de sus famosos tiki *mugs* o tiki *bowl*s (recipientes hechos con cerámica inspirados en Polinesia, Melanesia y Micronesia) hacían de la coctelería de Don algo para copiar o imitar.

Como suele pasar en estos casos, cuando alguien destaca le salen imitadores y gente que quiere aprovecharse del talento de otros. En el bar de Don se empezaron a dar casos de camareros que se iban a la competencia;

bueno, eso sigue sucediendo, y copiaban algunos de sus preparados. No obstante, ello no solo representaba la fuga de recetas, sino también un golpe a su ego.

Este señor nunca daba una receta por terminada, siempre estaba en continua revisión, siempre intentaba mejorarla o simplemente experimentar por el simple placer de probar cosas nuevas. Nunca iban a ser lo mismo, carecían de alma, por lo que, en sí mismo, eran un sacrilegio. Es por ello que empezó a ser más cauto a la hora de elaborar sus preparados, además de ser más cuidadoso en la selección de su personal.



Fuente: <https://cutt.ly/Mhlfkkg>

La página web Llámame Lola también explica que Victor, un joven de familia bien puesta, como se dice aquí, se había enamorado de los tragos de Don y de su universo de ensueño. Victor Bergeron quería saber, quería hacer y, sobre todo, quería encumbrar a su dios, Don the Beachcomber, en lo más alto del Olimpo de los dioses. Cuando Victor empezó a coger confianza, le confesó a Don que quería hacer de su arte un auténtico negocio, quería que en cada ciudad importante del país hubiera un Don the Beachcomber. Don le dio dos palmaditas en la espalda y le dijo condescendentemente:

—Para mí el dinero es lo de menos, para mí lo importante es que cuando nuestro cliente venga y pruebe nuestros cócteles sienta que está en una playa paradisíaca; en una cadena de bares, esa esencia se perdería.

Todo lo sucedido entre Don y Victor significó un antes y un después para él, fue un chasco muy grande, así que empezó a espiarlo para aprender las fórmulas y montar por su cuenta un bar tiki. Cada vez era más atrevido y confiado en sus incursiones, hasta que llegó el día cuando Don lo pilló. Aquel día se sentaron en la parte trasera del bar y Don le dijo.

—Agradecería que agarres tu chaqueta, te retires de mi espacio y no vuelvas...

Después de ese día, Victor viajó por el Caribe, probó daiquiris en El Floridita de La Habana, volvió a Estados Unidos y fundó el Trader Vic's. Dicha empresa fue la que extendió la moda tiki; primero, por Estados Unidos y, después, por el resto del mundo con su franquicia. Se le atribuye a Victor la receta del cóctel tiki más famoso e internacional.

Don reclamó ese cóctel como propio, aunque fue Victor quien lo hizo famoso; según cuenta la historia, Victor hizo el susodicho cóctel para un grupo de amigos, quienes al probarlo exclamaron:

—*Mai Tai, roa ae!* ¡Espectacular, te pasaste!

De ahí proviene el nombre. Don nunca cesó de reclamar la paternidad del cóctel, es por eso que Vic decidió juntarse en 1974 con los amigos que fueron partícipes de la creación y decidieron firmar una declaración jurada para que no quedara duda de quién fue el creador. No obstante, lo cierto es que el secreto de un buen Mai Tai, a parte del ron, es el *orgeat syrup*; y el empleado por Victor es de fórmula parecida a la de Don.

Aunado a ello, Reich (2014) sustentó que las guerras marcaron el apogeo, pero también la caída del Imperio tiki. Tras la Segunda Guerra Mundial, los soldados estadounidenses volvieron a su país con sed de seguir bebiendo aquello que

habían conocido en sus viajes por el Pacífico. La economía, entonces, vivía un *boom*; Hollywood recorría sus años dorados y todo llevó a que la felicidad tiki creciera sin límite. En aquellos años Trader Vic's se hizo de oro, Don se divorció de su mujer y tomó vuelo. Don decidió volar a Hawái para volver a comenzar y allí pasó el resto de sus días haciendo lo que más le gustaba y rodeado de un auténtico paraíso de sol y playa. Los bares tiki continuaron su éxito hasta el fracaso de Vietnam. Entre 1965 y 1970, con la caída de Saigón, el exotismo oriental dejó de ser una fantasía para convertirse en pesadilla. Y los bares terminaron de aniquilar una tendencia que había durado cincuenta años.

Asimismo, la página Llámame Lola asevera que, si Don the Beachcomber es el padre, Beachbum Berry, de alguna manera, es el profeta del tiki. Durante los últimos veinte años, intentó las recetas perdidas e, incluso, llegó a sacar las libretas de notas de los bolsillos de los *bartenders* originales nonagenarios que trabajaban en los primeros bares tiki. Actualmente, la mayoría de lo que sabemos de la coctelería tiki originaria es gracias a Beachbum Berry.

Asimismo, a comienzos del siglo XXI, la figura del *bartender* ha vuelto a coger relevancia dentro de la restauración y con este renacimiento se ha vuelto a despertar el interés por la cultura tiki. Todo esto forma parte de nuestra cultura de bar más pura. Don the Beachcomber, con sus inven-

tos caseros, convirtió la profesión de *bartender* en todo un arte y la coctelería, en una experiencia sensorial más allá del gusto de cada uno. Posteriormente, evolucionó hacia una bebida con ron para acabar convirtiéndose en la bebida que conocemos hoy día.

Por otra parte, Salvadó (2012) cuenta la historia de Pepe Barrachina y Don Ramón trabaron una gran amistad. Mientras trabajaba como el principal *bartender* en el Barrachina (un restaurante de Puerto Rico), Ramón mezcló zumo de piña, crema de coco, leche condensada y hielo en una batidora, con lo cual creó una bebida deliciosa y refrescante, hoy conocida como piña colada. Las bebidas en las Indias Occidentales van desde el famoso ponche de ron de Martinica hasta la piña colada de Cuba (ron, piña y leche de coco).

La referencia más antigua que se conoce a una bebida llamada, específicamente, piña colada apareció en la revista *Travel* en diciembre de 1922.

Pero la mejor de todas es una piña colada, el zumo de una piña completamente madura —una bebida deliciosa de por sí— agitada vigorosamente con hielo, azúcar lima y ron. Podría ser *rum* PARCE 3 años; claro, eso te diría yo, pero cada uno lleva su paladar al buen sabor.

Ricardo Gracia, nacido en Barcelona y empleado del Hilton, alega que él creó la piña colada en 1954 bajo fuertes circunstancias. Rumores dicen que cuando Gracia trabajaba en el Caribe Hilton en San Juan, Puerto Rico, los cortacocos decidieron irse de huelga. Hasta ese entonces, el trago de la isla puertorriqueña de preferencia había sido el coco loco, una mezcla de leche de coco, ron y crema de coco servida dentro de un fresco coco cortado.

Bueno, seguimos con otra historia muy parecida: la de nuestro gran *zombie punch*. No existe receta única de este combinado, sino varias versiones; por ejemplo, el *zombie punch* de 1934, el cual lleva otros ingredientes, tales como el amargo de Angostura o el Pernod. Finalmente, en 1950 se creó otra versión de la bebida: llevaba zumo de cítricos, también de piña, jarabe de maracuyá, azúcar morena, amargo de Angostura y dos tipos de ron. Por todo ello, al momento de presentar algún cóctel tiki, no se puede olvidar toda la historia detrás de este.

Por su parte, Curtis (2006) explicó que el interior y el exterior de un bar tiki a menudo presentan historias de máscaras tiki, tejidos de cañas, tela tapa, tejidos tropicales, antorchas tiki, nasas para peces, bambúes, lava, chicas hula, palmeras y otras decoraciones temáticas del Pacífico sur. También son populares las fuentes, las cascadas y las lagunas interiores. Algunos bares tiki también tienen bandas



de estilo exótica o espectáculos de danzas polinesias. Los bares tiki florecieron durante un periodo de treinta años, para luego pasar de moda. Sin embargo, estos bares temáticos recobraron su popularidad a finales de la década de 1990 con el resurgimiento de la cultura tiki.

Un rasgo típico de los bares tiki son los complejos cócteles que sirven, cuyas recetas suelen custodiarse en secreto de la competencia. Estos cócteles se elaboran principalmente con ron, curasao, zumos de frutas y bíteres; luego, se sirven en vasos de cerámica en forma de tikis, cocos o volcanes. Algunos cócteles se consumen en grupo, como el cuenco de escorpión. Asimismo, las bebidas suelen ir acompañadas de sombrillitas de papel. En el caso de las tazas en forma de volcán, el cóctel se sitúa en el cuenco circular que rodea la base de la taza, mientras que el espacio cóncavo que asemeja la caldera del volcán se rellena con alcohol de 151 grados y se flamea para crear ambiente.



Fuente: <https://cutt.ly/5hlfzlg>

La gastronomía de Hawái moderna es una fusión de muchas cocinas llevadas por inmigrantes de diversas etnias; especialmente, de origen americano, chino, filipino, japonés, coreano, polinesio y portugués, incluyendo ingredientes vegetales y animales importados de todo el mundo. Muchos restaurantes locales sirven el omnipresente que incluye el alimento básico del este asiático, una versión simplificada de la ensalada de macarrones estadounidense.

Cuando los marineros polinesios llegaron al archipiélago hawaiano, encontraron pocas plantas comestibles, aparte de unos pocos helechos y frutas que crecían en altitud. Los botánicos y los arqueólogos creen que estos viajeros introdujeron cerca de treinta plantas en las islas, principalmente, para alimentarse (Laudan, 1996). La más importante de ella fue el taro (Nenes, 2007). Durante siglos, esta planta y el poi (hecho con ella) fueron los alimentos básicos de su dieta, incluso siguen consumiéndose actualmente. También se plantaron batatas y ñames.

Los marquesanos, los primeros colonos de las islas, llevaron el árbol del pan; y, más tarde, los tahitianos introdujeron el plátano. Estos colonos también llevaron el coco y la caña de azúcar (Nenes, 2007); aunado a ello, encontraron abundancia de peces, marisco y limu. Las aves no voladoras eran fáciles de capturar y los nidos proporcionaban abundantes huevos (Laudan, 1996).

La mayoría de las islas del Pacífico no tenían animales que dieran carne, con la excepción de murciélagos y lagartos, de forma que los antiguos polinesios navegaron con cerdos, pollos y perros como cargamento. Los cerdos se criaban para sacrificarlos y su carne se ofrecía en los altares; los sacerdotes comían una parte de dicha carne y el resto se disfrutaba en una celebración (Brennan, 2000).

La dieta hawaiana histórica es diversa y pudo haber metido hasta 130 tipos variedades de marisco y 230 tipos de batata (Adams, 2006). Algunas variedades de pájaros terrestres y marinos se consumieron hasta la desaparición (Brennan, 2000). La sal marina era un condimento común en el Hawái antiguo y la *'inamona*, un *relish* hecho de nueces de *kukui* asadas y machacadas, sal marina y a veces algas, acompañaba a menudo las comidas (Kane, 1998).

En las ocasiones importantes se celebraba un banquete tradicional: el *aha'aina*. Cuando una mujer iba a tener su primer hijo, su marido empezaba a criar un cerdo para el *Aha'aina mawaewae*; finalmente, se mataba el cerdo para el festín que se celebraba por el nacimiento. Aparte del cerdo, se tomaban salmónetes, gambas, cangrejos, algas y hojas de taro (Choy y Cook, 2003). El nombre moderno de estos banquetes (*lū'au*) no se usó hasta 1856, pero luego reemplazó a los términos hawaianos *'aha'aina'* y *'pā'ina'* (Pukui y Elbert, 1986). *Lū'au* procede

de una comida que siempre se sirve en un *aha'aina*, brotes de taro cocidas con leche de coco y pollo o pulpo.



Fuente: <https://cutt.ly/DhlfQZT>

Antes de cocinarlos, los cerdos y los perros se sacrificaban estrangulándolos o asfixiándolos para conservar su sangre. La carne se preparaba aplanando el animal destripado entero y asándolo sobre carbones, o espetado (Schwabe, 1979). Los animales mayores, como gallos, cerdos y perros, se cocinaban típicamente en hornos de tierra, o espetados sobre el fuego durante banquetes ceremoniales (Brennan, 2000). Los hornos de tierra hawaianos, llamados *imu*, combinan el asado y la cocción al vapor en un método llamado *kālua*.

Se cava un hoyo en la tierra y se forra con rocas volcánicas y otras que no se rompan cuando se calienten a altas temperaturas, como el granito (Choy y Cook, 2003). Se hace fuego con brasas y cuando las rocas estén al rojo, se retiran estas y se introducen los alimentos envueltos

en hojas de Ti, jengibre o plátano; finalmente, se cubre con hojas húmedas, esteras y una capa de tierra. Puede añadirse agua a través de un tubo de bambú para producir vapor. El intenso calor de las piedras calientes cocina la comida perfectamente, lo cual permite cocinar comida para varios días de una sola vez, pues se puede sacar y consumir lo que se necesita, además de cambiar la cubierta para mantener el resto caliente (Kane, 1998).

Las batatas, el taro, el árbol del pan y otras verduras se cocinaban en el *imu*, así como el pescado. Los congrios se salaban y secaban antes de hacerse en el *imu* (Brennan, 2000). Los pollos, los cerdos y los perros se ponían en el *imu* con rocas calientes en la cavidad abdominal (Kane, 1998). Los hombres realizaban todo el proceso y la comida para las mujeres se hacía en un *imu* separado (hombres y mujeres tomaban sus comidas por separado). La antigua costumbre de cocinar con el *imu* sigue conservándose (Corum, 2000).

El capitán James Cook visitó la isla de Ni'ihau en 1778; dejó un carnero, algunas ovejas, un verraco, una cerda inglesa y semillas de melón, calabaza y cebolla (HRHAS, 1850). El capitán George llevó las primeras vacas a las islas en 1794 (Loomis, 2006). La piña fue cultivada por primera vez en Honolulu, en 1813, por Francisco de Paula y Marín (Paul y Ching-Cheng, 2003), un botánico español asesor del rey Kamehameha I.

Aunque la vid fue introducida por el capitán Vancouver en 1792, se otorga a Marín la creación del primer viñedo hawaiano en 1815 y la siembra de la ahora rara variedad denominada misión (Miller, Bazore y Robbins, 2002). Marín también produjo la primera cerveza en 1812 (Adams, 2007) y sembró las primeras plantas de café en 1817, pero no prosperaron (Miller, Bazore y Robbins, 2002). Marín, llamado «Manini» por los hawaianos, experimentó con naranjas, limas, repollos, patatas, melocotones, maíz y lechuga. Para finales del siglo XIX, las cosechas de piña y azúcar propiedad de colonos estadounidenses ocupaban buena parte del suelo, y ambas plantaciones se transformaron en importantes fuentes de ingresos para la cultura y el bienestar hawaianos (Nenes, 2007). La demanda de hombres y mujeres para trabajar subió con el crecimiento de las plantaciones y los dueños contrataron a trabajadores inmigrantes; vale al caso, lo siguen haciendo muchos países hasta el día de hoy.



Fuente: <https://cutt.ly/7hf1kmp>



Fuente: Propiedad del autor

Cada grupo étnico demandaba su propia comida en los lugares de trabajos y, de ese modo, surgieron granjas y mercados. Los inmigrantes chinos llevaron consigo la cocina cantonesa, por lo que cocinaron los primeros platos revueltos, agridulces y *dim sum* de las islas (Henderson, 1994), y reemplazaron el *poi* con arroz al añadir sus propias hierbas y especias (Nenes, 2007). Los plantadores de arroz chinos importaron especies familiares de peces desde Asia para criarlos en las acequias y los canales locales (Gabaccia, 2000).

Los coreanos llevaron el *kimchi* y construyeron pozos de barbacoa para cocinar carnes marinadas. El estilo coreano *bulgogi* de carne deshuesada con salsa de ajo moderadamente dulce, y el *galbi* o carne con hueso y la misma

salsa, además del *bibimbap* o arroz mezclado con verduras condimentadas, el *kimchi*, el *namul* y el *gochujang* agripicante se integraron en la cocina hawaiana.

Los diferentes portugueses llegaron a Hawái desde las Azores a finales del siglo XIX (Laudan, 1996), llevaron su cocina con mucha fuerza, inventaron cosas con el cerdo, los tomates y el pimentón, y construyeron fornos, sus tradicionales hornos colmena, para elaborar platos como *pão doce*, el pan dulce portugués, y *malasada* (Nenes, 2007). Los balleneros llevaron pescado en salazón, que terminaría convirtiéndose en el salmón *salisali* (Choy y Cook, 2003). Los japoneses llevaron el *bentō* y el *sashimi*, y aunque muchas de sus verduras no crecían en el clima de las islas, lograron elaborar tofu y salsa de soja (Nenes, 2007).

Los hogares de los inmigrantes japoneses carecían de hornos, así que su cocina consistía en frituras, cocción al vapor, asados y estofados, lo que llevó a la popularización de la tempura y la sopa de fideos en Hawái (Henderson, 1994). Para inicios del siglo XX, los japoneses eran el grupo étnico más numeroso y el arroz se convirtió en el tercer cultivo de las islas (Laudan, 1996). La inmigración puertorriqueña a Hawái empezó en 1890, cuyo aporte fueron sopas espesas picantes condimentadas a la española, cazuelas y pasteles (Henderson, 1994).





Fuente: <https://cutt.ly/5hf0XHp>

Actualmente, California produce la soja y envía aquí parte de su excedente. Las editoriales de los periódicos de la época también se preguntaban por qué las guayabas producidas localmente se pudrían en la tierra mientras los agricultores plantaban piñas foráneas en Hawái. Estas preocupaciones no fueron resueltas hasta casi un siglo después, cuando el movimiento gastronómico local empezó a animar a la industria agrícola a «cultivar local, comprar local y comer local» (Adams, 2006). Desde la década de 1970, las piñas se cultivaban a menor precio en el sureste asiático, por lo que la agricultura hawaiana empezó a diversificarse y producir diversos cultivos como calabacines, tomates, pimientos chile y lechugas (Nenes, 2007).



Fuente: <https://cutt.ly/fhlfROS>

Un equipo de cocineros de Hawái crearon una organización con su nombre en agosto de 1992 para crear una nueva gastronomía regional estadounidense, resaltando los ingredientes producidos localmente y los diversos estilos étnicos (Henderson, 1994). Para ello, cambiaron la anodina cocina internacional de los hoteles basada en productos importados por un estilo basado en ingredientes producidos en casa (Nenes, 2007), como se diría.

El repostero japonés-americano Robert Taira inventó una receta para la versión hawaiana del pan dulce portugués en 1950. Él empezó a producir comercialmente el pan en Hawái y triunfó en las panaderías y las cafeterías de Honolulu, lo que le permitió expandir la producción a California y Carolina del Sur. Para la década de 1980, la compañía de Taira, King's Hawaiian Bakery, facturaba 20 millones de dólares al año (Laudan, 1996).

Volviendo a lo nuestro, este libro se trata de eso: apreciar las idas y venidas con historias y mitos; además de notar, actualmente, la presencia de estos en la realidad. Por ejemplo, sucede que pueden ser siempre los mismos ingredientes, durante quinientos años, para la preparación de bebidas tiki.

- **Coco López:** Se rumorea que las primeras piña coladas de Puerto Rico (alrededor de 1954) se han mezclado con esta crema de nuez de coco enlatada.

- **Hielo picado:** el caballo de batalla de cualquier bar tiki. Los fragmentos del tamaño de un guijarro enfrían las bebidas rápidamente y tienen una mayor tasa de dilución, lo que ayuda a suavizar el golpe de los potentes brebajes.

- **Curasao:** es un licor de naranja fragante que agrega notas florales y cuenta con un bonito tono dorado.

Asimismo, a continuación presento seis bebidas tiki que debes probar en estos bares de Estados Unidos o, al menos, en Florida:

- **Falernum:** jarabe caribeño que recuerda a especias para hornear, a base de jengibre y lima. Las versiones caseras son la nueva norma.

- **Granadina:** ingrediente incomprendido (gracias, Shirley Temple); tradicionalmente, es un jarabe de granada rojo oscuro, no brillante.
- **Orgeat:** jarabe de almendras dulce y lechoso con toques de azahar o rosa, crucial para cualquier Mai Tai.
- **Rhum agricole:** producto protegido de Martinica, ron terroso y complejo que, para llevar el nombre, debe producirse en condiciones específicas, con caña de azúcar geográficamente específica.
- **Ron:** claro, ámbar u oscuro, es probable que encuentres los tres en una sola bebida tiki. No se trata de amplificar el alcohol, los diferentes estilos se juegan entre sí, creando un sabor matizado.



Fuente: <https://cutt.ly/Chlf00>

Bueno, hablamos de cócteles y de comienzos de la era tiki, pero todo tiene un nacimiento, como se diría en Polinesia. ¿Qué es Polinesia? ¿Su cultura o sus mitos? ¿Qué lengua? ¿Qué vida? ¿Cuántas islas? ¿Por qué los latinos sentimos el llamado de esa mitología o cultura tiki si la historia registrada de Polinesia es una de las más recientes, comparadas al resto del mundo?

Miren adonde fuimos a parar por una palabra tan corta, pero tan larga a la vez. Todo el significado detrás de un hombre que inventa un *rum* y, con colores, transforma ello —desde mi perspectiva— en el mejor trabajo mundo; claro, para mí, pues sé lo que es estar detrás de bares, hoteles, entre otros, por veinticinco años. Por ejemplo, un amigo *bartender* de Lima pensaba estudiar Medicina, pero se sintió cómodo detrás de la barra; y no es un *bartender* especializado, sino un simple hombre con camisa de colores y flores. Por tales motivos, he pasado por varias situaciones y experiencias relacionadas.

A modo de continuación, se replica lo manifestado por Gómez (2010), pues explicó que cualquiera que trate de remontarse a los orígenes del bar actual llegará rápidamente a los salones y las tabernas del oeste americano. Eran estos singulares «lugares de descanso» los cuales, durante los siglos XVIII y XIX, mantuvieron el paso con la marcha de los pioneros y que se ramificaron por la costa,

con lo cual fueron abarcando gradualmente todo el país. Naturalmente, fueron los mismos pioneros quienes instalaron y administraron los primeros bares y, por razones obvias, debieron ser similares a aquellos que los nuevos inmigrantes conocían en el País Viejo (Inglaterra), pero ¿de dónde aparecieron los predecesores europeos del bar?

En este resumen recorreremos los orígenes del bar, observaremos que los bares han cambiado con el transcurrir del tiempo, veremos cómo han evolucionado hasta llegar a conceptos como *pool bar*, *pubs lounge*; además, mostraremos que en todos los lugares tienen a la figura principal del bartender, el cantinero o el barman.

Para iniciar, debemos remontarnos a hace mil años. El viajero de hoy está acostumbrado a disfrutar de la hospitalidad de los cómodos hoteles y del servicio con estilo de un restaurante o bar. Siglos atrás, esto ocurría de forma distinta, pues viajar suponía un gran riesgo y estaba lleno de incomodidades y peligros. Hubo incluso tiempos cuando los viajeros, antes de emprender un largo viaje, dejaban listos sus testamentos.

La historia de la hotelería y del buen servir siempre va de la mano con el transporte. En tiempos primitivos, la gente no se atrevía a poner un pie fuera de su campamento y no existían otras formas de trasladarse, sino las que ellos

mismos fabricaban: construían una senda y siempre debían protegerse de animales salvajes y del gran enemigo del hombre (el hombre mismo). La gente debía llevar su propia alimentación y solo encontraba un techo gracias a la hospitalidad de tribus amigables.

La mayor parte de la gente prefería viajar por agua en lo que fuera posible, porque era más rápido, cómodo y seguro que hacer el mismo trayecto por una inexistente o precaria ruta llena de peligros. Los grandes ríos de las antiguas civilizaciones, como el Éufrates, el Tigris y el Nilo en Mesopotamia y Egipto, y el Ganges y el Yangtsé en India y China, respectivamente. Eran rutas con mucho tráfico y en sus riveras se construyeron grandes ciudades. En imperios con un gobierno centralizado, como Babilonia, Asiria, Egipto y Roma, el Estado era quien construía caminos con propósitos militares y para promover el comercio.

En el antiguo Egipto, el Gobierno construyó estaciones diurnas cada veinticinco millas a lo largo del camino de los reyes. El historiador Erodoto (484-424 a. C.) habló acerca de la famosa ruta desde Susa, la capital Persa, hacia Éfeso, una colonia griega. Sin embargo, no habló de la ruta misma, sino de las innumerables posadas de orilla de camino en intervalos regulares. En estos lugares, los viajeros encontraban techo y comida, había incluso doctores, herreros, conductores de carros y otros servicios.

Administradas por el Estado, estas posadas eran, en gran medida, los predecesores de los modernos hostales. La gente viajaba en caballos, bueyes o camellos; solo niños, mujeres y enfermos viajaban en carretas. En esta época de gran crecimiento, nacieron el correo y las Olimpiadas, que atraían miles de visitantes y, por ende, la construcción de posadas a lo largo de la ruta que sumaban servicios para captar clientes.

El Imperio romano tenía un departamento especial para transporte, obras viales y hoteles que era el *cursus publicus*; en cambio, el emperador Nerón tenía la llamada Pretoria, especialmente habilitada para viajeros oficiales e invitados del Estado con acomodaciones separadas y espacio para caballos. Se dice que aquí se ofrecía vino a las visitas reales, fruta y mujeres; y estos productos eran administrados por una persona, que fue el primer oficio de *bartender*, *sommelier* o *maître* que se conoce.

De esa manera, empezó la transición de taberna a hotel. Los países alrededor del mar Mediterráneo tenían una considerable influencia en el desarrollo de los lugares para descansar por las noches y las posadas. La palabra 'hotel' está fechada en esta época. Estas primeras posadas eran tan bien construidas, que aún hay ruinas en países como Francia, Inglaterra y Marruecos, además de las ruinas de los primeros hoteles en Levant. En esta



edad nacieron, además, las caravancerías (hoteles), que quedaron en manos de órdenes religiosas de Roma y de todo el Mediterráneo.

Asimismo, existían las regulares, en estas antiguas posadas se servían diversos tipos de comidas, las cuales eran consumidas con cerveza o vino. En esa época no solo se atendían a los viajeros, sino también a quien entraba y solicitaba comida o techo, pero no pasó mucho tiempo para que algunas personas solicitaran solo bebidas para saciar la sed acompañadas de sus amigos.

Más tarde hubo posadas que suprimieron los servicios de techo o comida y solo ofrecían variedad de cervezas y otros tragos mezclados con vino y frutas, lo cual supuso que el servicio de bebidas llegara a ser lo más importante para estas posadas y tabernas. Entonces, quedaba un paso corto a lo que sería el bar. Ciertamente, había innumerables establecimientos en Europa; los cuales, en cuanto a abastecimiento y localización, merecían ampliamente el título. Después de todo, ellos tenían virtualmente todo lo que un cliente podría pedir; no obstante, para descubrir la verdadera cuna del bar (en cuanto a nombre y decoración) debemos mirar hacia Estados Unidos.

Por otro lado, las primeras tabernas en el tiempo de los pioneros eran relativamente simples e invitaban a los vi-

sitantes a pasar una estadía corta, pero agradable. En el comedor principal había un *buffet* largo o mesón, el cual era usado por el propietario o algún miembro de su familia para servir tragos.

Había una baranda al frente o alrededor de dicha estructura. Su única función era mantener los consumidores a una distancia segura; y en esos tiempos turbulentos, cuando todos portaban un arma, esto no era un lujo; unas pocas yardas entre el cantinero y su clientela le daban el espacio y el tiempo justo para protegerse. Lo que es más, este mesón ayudaba a mantener a los consumidores a una distancia apropiada de las botellas, una segunda baranda estaba pegada al mesón a unos quince o veinticinco centímetros del suelo y sobre esta el cliente podía descansar sus pies. Ellos reposaban sus espaldas en la baranda de arriba, la cual era cilíndrica, por lo que no podía ser usada para posar sus vasos u otras cosas, así que cada cliente mantenía, generalmente, su vaso en la mano afirmando su espalda.

Lo increíble de este trabajo es que ahora todo el mundo busca la mitología de cada cosa; no obstante, es difícil conocer la historia de cada barra y otras que quizá jamás conoceremos. Empero, este no es el Primer libro ni la primera escritura; vengo de un país de tres millones de habitantes y ahora concibo al bar como mi universo.

A pesar de todo ello, aún me quedo con los ojos abiertos cuando veo *bartenders* genios; debido a que no son genios en sí, sino hombres que quieren dejar una marca arriba de otra. Es parte de la vida y resulta tan bello estar detrás de la barra. La perfección del arte de la coctelería es la responsabilidad del *bartender*.

De la misma manera, se replica lo socializado por la página GeDiscovery (2017), pues explicó que el *bartender* mezcla y sirve bebidas alcohólicas en un bar, una taberna o un *lounge*. Al *bartender* también se le llama barman, cantinero, tabernero o mixólogo; sin embargo, todos son conceptos diferentes. Un *bartender* puede poseer un bar o, simplemente, puede ser un empleado. El barman es dueño de un bar donde también puede ser el *bartender*. Ser *bartender* es un arte tan viejo como la historia. Comenzó como un comercio hace dos mil años. Algunos informes de la era de Julio César indicaban que había varias posadas que se ubicaban a lo largo de las rutas de comercio y transporte más importantes.

Los clientes comunes de estas posadas eran comerciantes que recorrían las largas rutas que interconectaban el Imperio romano. Viajar por estas rutas comerciales no era una tarea fácil, ya que el peligro para la propiedad y los propios comerciantes era grande en esos tiempos. Para protegerse, los comerciantes preferían viajar solo de día.

De ese modo, dormían en numerosas posadas a lo largo de la ruta para evitar a los ladrones. Las posadas no solo ofrecían comida y una cama, sino también bebidas alcohólicas que eran bien recibidas por los comerciantes como una forma de relajación luego de un largo viaje agotador.

Aparte de los comerciantes, otras personas, como los viajeros y los soldados, también eran clientes bienvenidos en estas posadas. A los clientes se les servía vino y otras provisiones que requerían. Aparte de las posadas en las rutas de comercio, también había tabernas de barrio en Roma, donde las personas de la élite social de la época bebían y conversaban acerca de los últimos chismes del Imperio.

Los antiguos griegos también tenían lugares similares de entretenimiento para la población local. En estos lugares, los sonidos y los vinos eran el tema común. Estos eran lugares donde las personas importantes del barrio se reunían y cenaban para discutir eventos actuales y, también, de negocios. Estos lugares pueden estar relacionados con las tabernas del Imperio romano. También servían vino y comida a sus clientes. Asimismo, había posadas similares a lo largo de las principales rutas del Imperio griego, donde servían vino y refrescos a los viajeros y los comerciantes cansados.

En Inglaterra, las tabernas eran llamadas casas públicas de bebida o también *pubs*. Estos *pubs* eran los lugares

favoritos de las personas en los barrios de toda Inglaterra para socializar o relacionarse con bebedores amigos, mientras conversaban acerca de las últimas noticias o chismes. Estos *pubs* eran propiedad de gente ordinaria que también hacían la función de *bartender*.

También había algunas posadas que servían bebidas similares a las que se ofrecían en *pubs*. Los dueños de *pubs* y tabernas también eran comunes en otras partes de Europa Occidental, como Francia y Alemania. En lugares como este, el negocio de la coctelería se convirtió en una empresa próspera. Como tales, los *bartenders* y los dueños de bares tendían a ser personas adineradas y eran considerados como parte de la élite socioeconómica.

El comercio de la coctelería, las tabernas, las posadas, entre otros, prosperó debido al ilimitado suministro de clientes que no podían resistir la tentación de las bebidas alcohólicas. Los *bartenders* eran dueños de propiedades y eran considerados unos de los comerciantes más ricos de esos tiempos. A medida que los poderes europeos se esparcieron al Nuevo Mundo, trajeron con ellos el negocio lucrativo de la coctelería, lo cual se convirtió en algo común en las colonias fuera del hemisferio occidental.

En la actualidad, los *bartenders* sirven como una imagen pública del bar que atienden y la coctelería se ha

convertido más un arte que un trabajo, a pesar de que los *bartenders* pueden ganar miles de dólares al año. La excelencia en el arte de la coctelería contribuye en gran medida a la atmósfera que el bar trata de representar o reflejar. En algunos bares, los *bartenders* son una parte indispensable del entretenimiento. Los *bartenders* realizan algunos trucos mientras atienden la barra, conocidos como *flairtending*.

Buenos *bartenders* ayudan a proporcionar una corriente estable de clientes al recordar las bebidas preferidas de los clientes regulares. Asimismo, los *bartenders* son las personas elegidas por las personas para hacer preguntas acerca de deportes, recomendaciones de bebidas e, incluso, el estado civil de una bella cliente al otro lado de la barra.

En 1817, Estados Unidos comenzó a disfrutar de un largo periodo de producción de bebidas alcohólicas. Luego, en 1832, el Congreso aprobó una ley conocida como «ley pionera de posadas y tabernas», que permitía a las tabernas y las cantinas servir bebidas alcohólicas a los clientes sin tener que alquilar un cuarto para pasar la noche. A medida que la Edad Industrial se expandía por todo el mundo, Estados Unidos comenzó a ver un influxo de gran cantidad de inmigrantes europeos que traían con ellos sus habilidades en la destilación y la producción de las bebi-

das alcohólicas. También trajeron con ellos su amor por los establecimientos de bebida, como los *pubs*. Pronto, comenzaron a aparecer bares en ubicaciones urbanas pobres de Nueva York, donde vivía la mayoría de inmigrantes.

Algunos de los jefes políticos utilizaban a los dueños de tabernas y a los cantineros como intermediarios influyentes a cambio de las licencias para operar bares y tabernas. La prohibición en Estados Unidos impulsó el negocio de la coctelería al mundo del crimen organizado.

Los *bartenders* eran percibidos con un aura de poder y misterio por tener conexiones con líderes y miembros de bandas criminales. Algunos gánsteres eran dueños de clubes sociales y los *bartenders* eran bien remunerados por garantizar el suministro constante de bebidas alcohólicas. Se acredita a los *bartenders* la creación de muchos cócteles famosos como el *highball*, el té helado Long Island y el *gin and tonic*.

La coctelería ha existido tanto como las bebidas espirituosas y las alcohólicas; por ello, tiene su propia porción de pasado y su historia curiosa. Hay varios *bartenders* famosos que aparecen en la historia e inventaron nuevas bebidas o innovaron el proceso y la forma de servir de la coctelería. Algunos *bartenders* notables son Jerry Thomas, Harry Craddock, Tom Bullock y muchos más.

El arte de la coctelería ha evolucionado mucho a lo largo de los siglos. En la actualidad, los bármanes hacen más que solo servir bebidas, pues también son buenos oyentes y buenas personas para todos los clientes regulares. Yo recuerdo que empecé en una barra de mi pueblo, era un hotel llamado Las Brisas; claro, en aquellos tiempos servíamos tragos y cervezas, pero ¿qué más podía esperar si, para finales de los años ochenta, éramos cincuenta mil habitantes?

Luego, finalizando el siglo XX, o sea, en 1998, estaba despegando hacia el extranjero con destino a no sé dónde. Recién llegué a darme cuenta, veinticuatro años después, que mi destino fue Miami, Florida. Mi abuela y mi madre María tuvieron el mismo trabajo y en el mismo pueblo por más de cuarenta años; yo, hijo mayor de cinco hermanos, fui quien rompió las reglas, fui la oveja negra de la familia, el emigrante —como fueron mis abuelos y mis antepasados—. Por tales razones, podría afirmar que todo esto es una ruleta de cuerpos y vidas.

Aquí, escribiendo, me doy cuenta de muchas cosas de mi vida; a pesar de tantas vueltas, todo vale la pena por las experiencias y las enseñanzas. Una vida llena de recuerdos que, al escribir, fui armando y encajando. Fui a un colegio católico por obligación —al menos hoy lo siento así— de mi padre Manuel y mi abuelo Sandalio —así era su nom-



bre— el Tata, estudié varias religiones y me quedé esperando la señal. Creo en el budismo, creo en el catolicismo, creo en el universo, creo en Jehová, creo en una parte de la religión judía y, también, creo en los astros.

Todos queremos, al final, que la mente se sienta cómoda y, a pesar de que queramos pedirle a alguien, al culminar el día, un deseo o un pedido; finalmente, creo que es el universo, con todos los dioses, los que nos ayudan, y ello sin tomar en cuenta los antepasados y los ancestros que nosotros mismos buscamos. Lo más importante es que te sientas seguro de lo que haces, que te sientas feliz por lo que estás viviendo o haciendo; eso conlleva que cada cóctel que hagas tenga, primero, un título en tu corazón y, luego, que tus ojos sonrían.

Si tus ojos brillan de felicidad y piensas: «¡Oh, este cóctel es mío!», no importa de quién sea la receta o si a ti te quedó mejor; lo importante, en este mundo tiki, es la felicidad, la paz y el amor. Un sello distintivo de los bares tiki son las bebidas especiales, algunas de las cuales pueden ser exclusivas de un bar, y las recetas que a menudo se protegieron cuidadosamente para evitar la imitación de bares competidores o de clientes que intentan recrear una bebida en casa. Múltiples tipos de rones (claros, oscuros, especiados, a prueba de exceso y originarios de varios países), generalmente, se mezclan con licores de naranja

(triple seco, Grand Marnier y Cointreau), jugos de frutas tropicales y jarabes dulces (*falernum*, *fassionola* u *orgeat*) y amargos. Muchos son de color brillante, incluidos los colores de cócteles más inusuales, como el azul (de curasao) y los tonos verdes (de Midori o *crème de menthe*).

Muchas recetas clásicas de bebidas, de la era tiki temprana, son atribuidas a Don the Beachcomber o Trader Vic's; dentro de las cuales se incluyen: Blue Hawaii, Cobra's Fang, Coffee Grog, Corpse Reviver, Doctor Funk, Diki-diki, Fog Cutter, Fu Manchu, Gold Cup, Head Hunter, Mai Tai, Navy Grog, Lapu, Mr. Bali Hai, Outrigger, Pago Pago, Pearl Diver, Py Yi, Planter's Punch, QB Cooler, Rum Barrel, Scorpion, Shark's Tooth, Shrunk Head, Singapore Sling, Suffering Bastard, Sumatra Kula, Test Pilot, Three Dots & A Dash y Zombie. Asimismo, nuevas bebidas tiki continúan siendo creadas por una variedad de camareros.

Jeff Beachbum Berry ideó dos cócteles en honor a los nuevos pioneros del tiki, Sven Kirsten y Otto Von Stroheim, los cuales fueron Sven-Tiki y Otto's Grotto; aunado a ello, es conocido por haber creado los cócteles Ancient Mariner y Von Tiki. Más allá de la fruta, los cócteles para los clientes a menudo se adornan con paraguas de papel, palitos de fantasía, flores vivas o animales de plástico. Los cócteles pueden ser muy complicados y dramáticos; incluso, a menudo, servidos en recipientes de cerámica

decorados, empleando hielo seco o conchas de hielo, o pueden incendiarse.

El pedido de algunas bebidas también desencadena un ritual de servicio, como la bebida misteriosa que viene acompañada por el sonido de un gong, o una chica misteriosa vestida de hula que lleva la bebida a la mesa. La bebida misteriosa fue una vez tan popular, que Johnny Carson la ordenó dos veces durante el rodaje de *The Tonight Show*. Algunas bebidas ordenadas en el Disney's Enchanted Tiki Bar también dan lugar a ciertas cosas, como el pedido de un Krakatoa Punch que causa la erupción de un volcán falso.

Asimismo, las tazas tiki (*mugs tiki*) son recipientes de bebidas de cerámica con forma de tiki, estatua de la Isla de Pascua (moái), cabezas encogidas, cocos, calaveras o, en otros estilos hawaianos exóticos o retro, pirata. El nombre de la bar tiki, a menudo, aparece en la parte posterior de la taza o en la parte inferior. También se puede usar madera, típicamente, en forma de barriles o botes en miniatura.

Para algunas bebidas se usa fruta real, como piñas ahuecadas o cocos perforados con pajitas largas que se usan para servir a los clientes. Aunque muchos son más grandes que una taza de café típica, para las bebidas que se deben compartir, se requieren capacidades más grandes. Un Scorpion Bowl (o Kava Bowl) es un cóctel de gran ta-

maño que se sirve en un tazón grande para beber en común. Una variación del Scorpion Bowl es el volcán llameante; el cual es una bebida comunal que se sirve, tradicionalmente, en un tazón de volcán de cerámica que tiene un depósito de cráter elevado normalmente lleno de una pequeña cantidad de ron a prueba de agua (151 o 160 ) y se enciende cuidadosamente al fuego.

Las conchas grandes o sus contrapartes de cerámica también se usan, a veces, para bebidas comunitarias, como en el Chin Tiki Special. Los clientes que desean conservar una taza tiki pueden hacerlo con frecuencia por una tarifa adicional. Las tazas a menudo se sacan del bar como recuerdo o como objeto de colección, incluso algunas tazas pueden ser bastante valiosas.

Aunque es una creación en gran parte estadounidense, los bares tiki no se limitan a Estados Unidos, pues existen muchos otros en Canadá, Europa, Asia y Medio Oriente; y, particularmente, en Alemania y Reino Unido. Al menos tres bares tiki se abrieron en Australia en 2017. Además, hay al menos una docena de locales de Trader Vic's en Europa y Asia, incluidos Londres, Tokio, Múnich y Bangkok. La franquicia Trader Vic's atiende a su clientela local y en Londres abrió con un London Sour en su menú de cócteles en 1965; por su parte, su ubicación en Múnich se inauguró con un Munich Sour en 1972.

En 2017, los historiadores tiki Sven Kirsten, Jeff Berry, Martin Cate, Brian Miller y Chris Osburn numeraron sus quince bares tiki más importantes del mundo e incluyeron cuatro en Londres, uno en Múnich, uno en Tokio y uno en Barcelona. Otros jueces ubicaron los mejores bares tiki en París, Hong Kong y Berlín.

A modo de experiencia propia, también tuve el mío: La Terraza Tiki, en el país que me abrió puertas y ventanas. Por otro lado, esta maravillosa cultura tiki llegó a Lima, capital de Perú, e incluso tiene el famoso festival Kontiki Lima Tiki Fest, único en América del Sur, en homenaje al Kon-tiki.



Fuente: <https://cutt.ly/EhlfJyx>

Otro gran ejemplo de finales del siglo XX es el Curayacu Tiki Bar, el primer bar tiki de Lima; el cual busca darle un escape tropical a todos sus visitantes, con cócteles tiki que resaltan no solo por su sabor, sino por la experiencia que le dan a sus visitantes: un Mr. Bubbles que llena de burbujas el bar, o un Scorpion Bowl que activa la erupción de volcanes, ¿por qué no? Todo es posible en el paraíso ubicado en este sótano de la avenida Grau 111, en Barranco, que te desconecta de la realidad. Su historia inició en 2016 en el balneario de San Bartolo y, desde entonces, ha ido formando una comunidad de frecuentikis que sigue creciendo, ¡te invitamos a formar parte de ella!



Fuente: Propiedad del autor

Después de esto, también podemos mencionar los eventos tiki de los siglos XX y XXI. Además, por supuesto, pasamos el mayor tiempo posible en el templo tiki de mediados del siglo XX mejor conservado del planeta: el icónico restaurante Mai-Kai. El Hukilau es también un destino principal para galardonados cantineros, artistas, autores tiki, músicos, surfistas, historiadores y conservacionistas de mediados del siglo XX; además, en dicho lugar se celebra la amistad, el buen ron y la cocina exótica. Por ejemplo, encontrarás los cócteles más conocidos; claro, no son todos de un menú tiki, pero sí los más nombrados, tal vez, en la cultura tiki desarrollada en Estados Unidos.

De este modo, procedemos a conocer cuáles son las bebidas tiki más famosas en Estados Unidos y el resto de América. No obstante, siempre es necesario recordar que Trader Vic's tuvo tanto éxito que, con el tiempo, se convirtió en una gran cadena de restaurantes repartidos por todo el mundo. Por tales motivos, lo primero que debemos tener en cuenta a la hora de preparar un bar tiki es la ubicación, pues debe ser un lugar seguro y cómodo para ti y el cliente.

Bueno, a todo esto, les cuento también que me pasaron cosas extraordinarias después de hacer una gira por California, donde reside mi hija Ailín; por ello, a pesar de la época

de pandemia, salimos y disfrutamos de un viaje tiki. De tal manera, empecé a recorrer una serie de bares tiki, de los más antiguos hasta los más modernos; asimismo, también recuerdo las palabras de gente con muchos años en la cultura tiki o, mejor dicho, que nacieron dentro de la cultura tiki.

¿Cuál es el efecto estándar que se produce cuando te paras, por ejemplos, frente a un bar tiki? ¿Melancolía, tristeza o alegría por llegar ahí? No obstante, también te invaden las ganas de escuchar cierto ruido, de ver los cócteles e, incluso, de saber quién fundó ese lugar y sigue trabajado día a día. Finalmente, ingresas a un lugar lleno de historias retratadas en fotos, a pesar de que afuera solo te encuentres con una gran avenida y un pulguero. Por ello, el interior de un bar tiki resulta ser un paraíso, pues es como viajar hasta aquella isla de Polinesia.

A modo de ejemplo, puedes seguir buscando otro bar tiki más moderno, el cual también podría estar lleno de decoración tiki por afuera; incluso, al ingresar descubres varias cosas sin leer, pues te envuelven los olores a *rum* o jugos frescos. El sabor del cóctel es diferente si se sirve en vaso de vidrio o de cerámica y todo ello es más impulsado por el mundo del *marketing* en Facebook e Instagram. De este modo, la lucha por un nuevo comienzo es un empujón del universo para lograr cambios en cualquier parte del mundo.



Por tales razones, las sensaciones en California fueron muchas. Una semana después, quise ver lo mismo, pero en otro estado; por ello, fui con mi familia a recorrer calles, tiendas y bares en Michigan. De ese modo, me di cuenta de que la cultura tiki siempre ha estado presente y de que, incluso, en estos últimos años me he vuelto más espiritual. Asimismo, recuerdo cuando aprecié una figura tiki que no conocía dentro de un bar:

—Disculpe, ¿qué figura es esta?

—Ese es el dios del mar y debes regalarle flores de magnolia para que proteja a tu familia durante viajes largos.

Todo ello me asombró en demasía, pues dicha figura la encontré en un bar y no sabía que debía realizarle ofrendas. Aunado a ello, se puede apreciar que estamos confundidos entre tantos mitos e historias acerca del mismo Dios. Por ejemplo, vas a una capilla tiki en Los Ángeles y rezas por tu familia ante el dios del mar; no obstante, vas a la esquina y tomas *rum* mirando al mismo dios, o te diriges hacia la playa y compras una camisa hawaiana de muchos colores y dibujos, incluyendo el mismo dios tiki.

Asimismo, al seguir leyendo e investigando, aprendí que los cheroquis, cultura amerindia de Estados Unidos, bebían ginebra para cuidar las articulaciones; así como

también mezclaban el *rum* con el pescado, no con el aceite, para eliminar el mercurio y prolongar los años de vida. Todo ello me invita a pensar que siempre nos cruzamos con mitos relacionados al *rum* o la cultura tiki.

¿Será que hoy la cultura tiki está más avanzada en ciertas zonas de América? ¿Será que miramos la figura tiki y vemos un dios que nos identifica? ¿Será que este mundo está siendo presentado y llamando nuevos soldados? Por todo ello, nunca se olvide de agradecer cada día ni se olvide de dónde viene. El universo puso el *rum* y la cultura tiki en tu camino porque sabe por dónde vas, puesto que te gusta el color y la pasión; en fin, todas esas sensaciones pueden resumirse con esa palabra: tiki.

Bueno, ¿qué hicimos nosotros en esta pandemia para mejorar la cultura tiki? Yo vi mucha competencia y egoísmo, a pesar de que estos no son necesarios; también vi gente que se quería aprovechar, pero la verdad es que no sé de qué. Esta pandemia nos tocó mente y espíritu a todos; sin embargo, muchos no pueden inventar sin mirar o sin copiar. Cada día que pasa veo más competencia mala, cada día veo más gente con ganas de aprovecharse de otros. Por todo ello, podría decir que la vida es como la cultura tiki; puesto que vuelve, como pandemia, cada cien años para irse y esconderse en algún lugar. Solo vive, ayuda y disfruta, puede ser duro sin dinero o

sin clientes; aunado a ello, también puedes pedirle a los dioses en el camino que has elegido recorrer. Si tu amigo armó un barco, piensa en conseguir pintura, motor o remos; empero, no intentes hacer otro barco para navegar al lado. La vida es tan corta como las carreras de *bartender*, chef e, incluso, deportista.

¿Me van a decir que conocen la depresión de *bartender* al despedirse o cerrar un lugar para luego no saber en dónde caer? Bueno, la experiencia me ha hecho conocer varios puntos de dicha depresión; no obstante, pude levantarme rápido, pues los días pasan mucho más veloces y, además, el camino puede ser más fácil para unos y más difícil para otros. Me di cuenta de que era el ego lo que no me dejaba salir, pues yo era el mejor del bar, del barrio y, quizá, hasta de la ciudad; debido a que hasta se publicaban en MySpace fotos del lugar donde trabajaba. ¿Ahora qué le digo a mis clientes? ¿Que me echaron? ¡Claro que no! ¡Si yo era el mejor! No obstante, de eso no se trata y ello lo aprendí con el correr de los años.

A modo de ejemplo, algunos *bartenders* pueden tender trampas con gran facilidad, pues sacan buen provecho a su vida social y se muestran más sinceros ante los clientes; aunado a ello, se realizan tatuajes de colores o peinados llamativos, dignos de discoteca, y entran masticando chicles o fumando para verse más a la onda o modernos.

También están aquellos que van al gimnasio para sacar músculos y llamar la atención; incluso, si sumas músculos y carro deportivo, todo ello puede dar como resultado chicas desesperadas por una noche de tragos.

En otro lado del mundo, el *bartender* también es quien abre el bar a las seis de la mañana y espera hasta las ocho, cuando un grupo de personas pasa por su primera grapa antes de ir a trabajar; se queda horas mirando a través de la vieja ventana esperando al cliente del vermú al mediodía. Posteriormente, durante la tarde, llegan los demás amigos a jugar billar o pool, por lo que prepara el vino cortado, la cerveza barata, un tremendo cóctel *gin and tonic*, un destornillador o una cubalibre sin decoración. Asimismo, durante la noche también puede aparecer ese *bartender*, que trabajó en el centro o en el mejor hotel de la ciudad, lleno de dinero que multiplica tu ganancia de barrio y te dice.

—Soy el mixólogo del hotel cinco estrellas de aquí de unas cuadras.

¿Qué harás? Lo miras y, a la vez, sonríes.

—¿Sabes cocinar?

—No.

—¿Sabes preparar salsas?

—No.

—¿Sabes cómo se hace el *rum*?

—No.

—¿Sabes la diferencia entre hierbabuena y menta?

—No.

—¿Estudiaste manejo de bebidas y mezclas de sustancias en alguna escuela relacionada a la salud y las sustancias químicas?

—No.

—Entonces, amigo, deja el veinte por ciento de mis *tips* y ponte a trabajar.

En este mundo que vivimos, lleno de egoísmo y sin franqueza, nosotros estamos destruyendo nuestro amor a la barra, nuestro amor al bar, a pesar de no comprender a cabalidad el significado detrás de la palabra 'bar'. Todo lo cual implicaría apoyar los pies sobre algo y respirar el olor de alcohol podrido pegado en el piso o a goma vieja lavada con cloro; finalmente, todo ello es como vivir en el mundo del bar.

Sonríe incluso cuando lavas vasos y cuando debas atender a alguien; asimismo, no dejes que los demás te lleven adonde no quieres. Disfruta sin copiar, sin admirar y sin ser quien no quieres ser. Mis mañanas son diferentes, cada día trabajo menos y gano más, tal vez ahora pienso y río más que antes. Mis hijas, por toda la emergencia

suscitada por la pandemia, ahora me acompañan en la mesa con sus computadoras escolares.

Por mi parte, yo estudio y leo acerca de cosas que nunca he visto; empero, las anoto en mi mente para recordar mezclar salmón, piña y mi propia salsa en tacos mexicanos; además, hasta puedes añadir cebolla roja y limón. Día a día, algo nuevo carga mi cerebro y me vuelve más viejo; no obstante, he disfrutado cada minuto de cada viaje y los seguiré disfrutando. Los tragos los hago en mi casa o en mi bar, las charlas al mundo son acerca de temas de vivencia; yo no enseño lo que está escrito por otros, yo enseño lo que me pasó y ello le puede suceder a cualquiera.

Aunado a ello, recuerdo el primer Kontiki Lima Tiki Fest, incluyendo las risas y las bromas. Algunas amistades ya conocían acerca de la cultura tiki, otras aprendieron por magia del universo. Además, el primer hombre de habla hispana o acento español que conocí fue el señor Oriol, a quien conocí durante un viaje por Atlantic City. Dicho señor hablaba y todo el ambiente se quedaba en silencio; incluso, llegué a conocerlo más y nombrarlo como mi pelado favorito. Él es un gran profesional, algo admirable, «un señor de las mayores ligas», como se diría aquí; yo le daría el Oscar de Hollywood, puesto que tiene todo un mundo recorrido y vivencias únicas. Años más

tarde, conocí una banda de latinos locos por aprender del mundo y la cultura tikis, tal vez más emocionados que yo; no obstante, la verdad era que yo vivía dentro de esa cultura día a día, mientras que ellos eran gente sencilla con ganas de explorar, sin mencionar que en sus países se manejan franquicias en las cuales no dejan trabajar a los *bartenders* si no tienen dinero.

Sin embargo, esa banda era superbuenas; además, conocí a Martin Tummino, Fernando Córdoba y muchos más. Quedé muy agradecido por todo el aprendizaje que me brindaron, pero lo que fui a buscar se transformó en algo diferente. Después, encontré a Gastón, de mi país natal Uruguay, un muchacho joven con hambre de meterse a la cultura tiki, tanto que, si él fuese millonario, pondría una isla polinesia en Uruguay; a Augusto, de Honduras, cuya mente vieja y guerrera merece todos mis respetos; a Nelson, mi gran gordito que se cayó, se levantó y salió de esta pandemia, además de demostrar que es un cocinero y *bartender* guerrero que tiene para mucho; a Franco, mi querido trotamundos, el *discovery* de la coctelería, ojalá a esa edad muchos tuvieran esa fuerza y ese espíritu; y al Mati, mi gran flaco eléctrico.

Después de todos ellos, también recuerdo al gran embajador en Perú de la cultura tiki, mi sabio amigo Carlos Riveros; este señor nació y vivió en Polinesia en sus otras

vidas, de eso estoy seguro, pues hace muy buenos cócteles en diferentes presentaciones. Por otro lado, debido a nuestra sincera amistad, terminé por llamarlo «cabeza de favela» por los simpáticos rulos de su cabellera. Dios, se nota en la mirada de ese hombre que tiene un corazón enorme; uno no necesita estar cien años al lado de alguien para distinguirlo, pues uno puede sentir a las personas a través de sus vibras. También conocí a Emir, un muchacho muy joven con muchos sueños, quien se arriesgó a hacer un evento tiki en Belice. Ojalá todos fuésemos capaces de tomar tales riesgos.

Historias buenas y malas de bares o eventos hay miles, pero aprendí a guardar lo bueno y a olvidar lo malo; incluso a perdonar, porque tú no sabes qué más te puede esperar en el camino. Claro, no volverás al mismo pozo si ya te caíste una vez; sin embargo, es muy importante perdonar, pues la vida da vueltas, ¿o acaso nunca te salió el tiro por la culata? Vamos, somos de carne y hueso; cometemos errores y ya.

Los riesgos siempre están en el día a día, imagínate cuántos arriesgaron sus ahorros de la vida en 2019 y abrieron bares lujosos, pero en 2020 debieron afrontar la pandemia; treinta años de sacrificio para perderlo todo. La vida no es tan fácil, perdona, deja vivir y busca la paz y las personas que te saquen una sonrisa. Tal vez



es raro leer esto e incluso pienses: «No, yo soy un hombre duro, yo soy *bartender* profesional, ¿por qué estoy leyendo las estupideces de este loco que se le dio por escribir un libro?».

Bueno, la realidad a veces duele, pero lo mejor es decir lo que uno piensa y siente por más que duela. Uno en el camino siempre quisiera encontrar buenos amigos, pero el tropiezo de uno de los dos interrumpe ese deseo y la vida es demasiado corta para estar criticando, en lugar de actuar. ¿O tal vez me equivoco? Bueno, esa es mi historia con miles de amigos.

Uno va a una feria pensando en ese chiste o esa broma que hiciste a esa persona que jamás volverás a ver, a la cual debes sumar la sensación de volver al mismo *stand* y a la misma hora, además de tantas cosas lindas. Por mi parte, incluso he cantado en una feria con Franco en Belice, disfrutamos mucho y vivimos a pleno. De ese modo, quedaron grabadas muchas historias lindas con todo ese grupo; por ejemplo, Oriol a todo le echaba picante y no quedaban afuera las anécdotas acerca del después de ir al baño; claro, ¿te imaginas ir al baño después de comer un *hot dog* muy picante? Entre risas y bromas, nosotros compartíamos la mesa durante la mañana, el mediodía y la noche; claro, siempre acompañados con un buen *rum*.

También encontramos gente local muy linda y servicial, incluso diría que nos brindaron la mejor atención y apoyo, quienes nos invitaron a cenar a un restaurante. Después, debimos salir a la ciudad; empero, a pesar de ser peligrosa, fuimos acompañados de buena energía y protegidos por nuestros dioses tiki. En realidad, fueron mis mejores vacaciones entre grandes exponentes y maestros. Entre tantas anécdotas, recuerdo las invitaciones a cenar y recorrer la vida de un *bartender* en tal o cual ciudad; además, recuerdo la manera como cuidaban y defendían, a capa y espada, su cultura. Qué lindo es apreciar ese respeto y esa protección como ciudadanos o hermanos de un país. Ojalá sean así también cuando estén afuera de sus raíces y protejan al desamparado.

Cuando me preguntan: «Chelo, ¿qué receta me recomiendas? ¿Cuál crees que sea el mejor cóctel tiki para mí?», siempre presento la siguiente receta:

### **Vida eterna**

- 1 onza de pasión.
- 1 onza de vida sana.
- 1 onza de amor al prójimo.
- 1 onza de humildad.

Si juntas y mezclas todo, serás el borracho de la felicidad para siempre; en lugar de hielo, agrega sonrisas y deja que la vida te lleve. No conduzcas sin esos ingredientes, porque no vas a ir lejos; te quedas en el camino del primer puente de mala energía con malas historias, la migración de la felicidad no te dejará pasar así de simple al mundo tiki. Respeta los lugares de esta barra de sentimientos y anécdotas, no intentes mover ni sentarte en el banco que no es tuyo y cuida a los demás.

Bueno, respecto a lo mencionado acerca de los tragos tiki, toda esa temática es una fantasía. Por mencionar, cuando dicen que en Centroamérica o Sudamérica están recreando una receta que hicieron en 1934, se están mintiendo a sí mismos, señores; puesto que el *rum* usado en aquellos años ya no existe, incluso el limón verde que usas no es el mismo y así podríamos continuar. Yo he tomado Mai Tai en Perú, Colombia, Belice, Argentina, Uruguay, Chile, Ecuador y México, todos son cien por ciento diferentes, incluso algunos son más dulces y no se comparan con el servido en Trader Vic's o Mai-Kai. No obstante, ninguno se parece a la familia de piñas coladas o el mojito, pues en todas partes son diferentes.

Por tales motivos, realicen, inventen, diviértanse, agreguen color a sus vidas y respeten la cultura; déjense invadir por los cócteles, las camisas hawaianas, las luces de

colores y la música que te lleva al paraíso (no insultante). ¡Todo ese color y fruta fresca te hará experimentar una parte de la hermosa cultura tiki!

Siempre es buena idea analizar todas las opciones que tienes según el lugar donde te encuentres o el país donde radiques. Por ejemplo, si deseas abrir un bar tiki, en vez de preocuparte por construirlo cerca o lejos de la playa, mejor asegúrate de que el local transporte a los clientes hacia Polinesia, todo ello con ayuda de los colores y las figuras tiki.

Tu presencia es muy importante, así como también tu camisa. Chicos, la vida es tan corta, que ni siquiera te das cuenta de que estás por llegar a los cincuenta. Claro, valoramos más las cosas y también nos arrepentimos de muchas, pero aquellas son las que más viviste. Recuerdas que pudiste haber ahorrado todo, pero igual lo disfrutaste; asimismo, recuerdas que debes seguir tratando de llegar a tu destino para terminar contando anécdotas de la vida en bares.

Por otro lado, puede suceder que a cierta edad te soliciten hacer tal o cual cosa en la casa, pero por dentro te dices que lo único que sabes hacer es contar chistes, bailar, preparar cócteles y servirlos; no obstante, ello te lleva a pensar que conociste a millones de personas e intentas

buscarlas en Facebook... solo para terminar pensando: «¡Uy, qué viejo está!».

De esta manera, vamos a lo que vinimos, si deseas colocar un bar tiki, déjame contarte cómo hice con el mío, para lo que podría brindarte ciertas recomendaciones según el lugar donde vives. Debemos centrarnos en las áreas de moda, buscar un espacio cerca de hoteles y barrios de lujo, no olvidar que la clientela de los bares tiki es más refinada y selecta que la clientela típica de bares de cerveza — aunque, por supuesto, esta bebida también es imprescindible en cualquier bar tiki—, o buscar fuera de estas zonas —pero nos sería más difícil, ya que, para atraer a la clientela, deberíamos preparar una gran campaña de publicidad y *marketing*—. Tampoco buscaremos cerca de donde ya haya establecido algún bar tiki, puesto que, para competir contra el tiki bar ya montado, deberíamos superarlo, pero de esta manera entraríamos en una rueda de competencia.

### **La decoración**

Respecto a este detalle, es pertinente replicar lo planteado por Román (2011), quien explica que, originalmente, los bares tiki se basaron en las chozas nativas que se pueden encontrar en las islas tropicales de Polinesia o el Caribe; los materiales empleados en estas chozas son

madera, hojas de palmeras, bambú y paja, por lo que a la hora de montar un bar tiki debemos pensar en ellos para su debida construcción. Podemos forrar la barra con cañas de bambú, la paja o las hojas de palmeras podemos emplearlas para hacer un techo saliente en la barra, imitando los techos usados en las chozas, y la madera y el bambú se pueden utilizar para cubrir paredes y techo.

Algunos de los elementos que no nos pueden faltar en la decoración de un bar tiki son las máscaras tiki o máscaras tribales, las antorchas de bambú, las lanzas, las palmeras, los collares de flores, los muebles de bambú (como taburetes, sillas, sillones y mesas), los utensilios de surf, los cuadros o las fotos de chicas bailando con un hula-hula y sus faldas de hierba, los acuarios de peces tropicales, las tazas tiki, los cocos y las piñas de cerámica, aparte de una gran variedad de recipientes exóticos para servir los cócteles, aunque tampoco nos pueden faltar los clásicos vasos y copas de cristal para realzar la vistosidad de algunos cócteles.

## **Las bebidas**

Respecto a este detalle, Román (2011) continúa explicando que debemos tener una extensa y variada carta de cócteles, elaborados con mimo y los mejores ingredientes, ya que sin estos no existiría un buen cóctel. En esta

carta no pueden faltar los zombis, las piñas coladas, los mojitos, los daiquiris, los Blue Lagoon, los Banana Coralía, los cocos locos, las margaritas y muchos otros; sin olvidarnos de los Mai Tai (Trader Vic's y Don the Beachcomber), ya que estos son los más solicitados y representativos de los bares tiki.

Pero no únicamente debemos centrarnos en los cócteles, aunque estos sean los más importantes, también debemos incorporar cartas de helados, zumos naturales, batidos naturales, granizados y comida, a pesar de que la comida, particularmente, no la veo necesaria. Sin embargo, si deseas venderla en tu bar tiki, te recomiendo ofrecer recetas exóticas de las cocinas polinesia, hawaiana o bien de la cocina cantonesa; esta última porque no podemos olvidar que toda la cocina del Pacífico sur está influenciada por la de China y Japón.

Claro, todas estas recetas las encontrarás en diferentes páginas o bares, con alguna que otra diferencia, según el bar o la zona, pero estas son recetas escritas por los maestros que comenzaron este mundo. Si alguien te dice: «Esta receta la inventé yo», sería una verdadera mentira, puesto que los grandes maestros ya nos dejaron la mayoría de las guías y los nombres, respetando los nuevos inventos del pasado siglo XX. Aunado a ello, tenemos a muchos amigos que se suman a la creación de recetas nuevas, que quizá después

otro copien, pero lo importante es que las verdaderas siempre serán las originales; podrás tener una receta, pero jamás el secreto de la inspiración que esta tiene.

Bueno, también procedo a contarle acerca de lo que yo considero como mi iglesia, con todo el respeto que se merece ese lugar fantástico lleno de historia y a unos minutos de mi casa. El Mai-Kai fue creado por los hermanos Bob y Jack Thornton. Visitaron a Don the Beachcomber en Chicago cuando eran niños e, incluso, a esa temprana edad dijeron que querían abrir un lugar similar. Mientras asistían a la Universidad de Stanford, a menudo visitaban el restaurante de Trader Vic's en San Francisco. En 1955, después de completar el servicio en las Fuerzas Armadas, los hermanos se establecieron en Fort Lauderdale, Florida. Aún con menos de treinta años, decidieron abrir un restaurante polinesio en un área no desarrollada de Oakland Park, un suburbio de Fort Lauderdale.

Aunque el área parecía remota al principio, «en el medio de la nada en Estados Unidos», una industria turística estaba creciendo en Florida en la década de 1950, y ambas ciudades estaban experimentando una rápida expansión residencial, por lo que el restaurante desarrolló de inmediato una clientela de locales y turistas. El restaurante original fue diseñado por el arquitecto Charles F. McKirahan Sr. y decorado por Wayne Davidson. Todo ello llegó a costar,



aproximadamente, \$350 000, lo cual lo convirtió en el restaurante más caro construido en Estados Unidos dicho año. Además, ganó más de un millón de dólares en su primer año. Rápidamente, se convirtió en uno de los restaurantes de mayor recaudación en Estados Unidos y durante muchos años vendió más ron que cualquier otro lugar en Florida.

El restaurante original contenía cinco comedores y un *surfboard bar* de diecinueve asientos hechos de tablas de *surf*. Originalmente, el techo de la zona de asientos del jardín estaba abierto. La molestia constante de sacar a los invitados de la lluvia hizo que cerraran el techo con vidrio. Ese techo de vidrio se abrió y cerró hasta que los problemas de mantenimiento lo mantuvieron cerrado. El edificio principal es de una sola planta con un gran techo de paja con marco en forma de A. Se cruza un puente de listones de madera para llegar a la puerta, la cochera y la entrada.



Fuente: Propiedad del autor

El Mai-Kai se ha expandido varias veces y alcanzó su diseño y su apariencia actuales en 1971. Ahora incluye ocho comedores, un bar, un escenario en el centro de los restaurantes para exhibir el espectáculo de piso de la Polinesia Islander Revue, una tienda de regalos y algunos jardines tropicales. El interior está decorado con artefactos náuticos y del mar del sur. La renovación más grande comenzó en 1970 y tardó dos años en completarse. Incluso durante los proyectos de construcción, el Mai-Kai nunca cerró y los propietarios estipularon que el trabajo debe realizarse de tal manera que los clientes no puedan verlo ni oírlo. Esto a menudo significaba que el trabajo se realizaba en las primeras horas de la mañana.

Por su parte, la página Barman Academy explica que el Mai Tai es un cóctel supuestamente inventado en el restaurante Trader Vic's, en Oakland, California, en 1944. El amigo y rival de Trader Vic's, Don the Beachcomber, insistía en haber creado el trago primero en 1933 en su, entonces, pequeño bar recién abierto (hoy en día un famoso restaurante) en Hollywood. La receta del Beachcomber es mucho más complicada que la del Trader y tiene un sabor muy diferente.

‘Maita’i’ es la palabra tahitiana para «el mejor». La historia del *Trader Vic's*, respecto a su invención, es que el trader (comerciante en inglés) Victor Bergeron lo creó una tarde para unos amigos que lo visitaban de Tahití. Uno de ellos lo probó y dijo: «Maitai roa!» (¡lo mejor!), y de ahí el nombre.

### **Fórmula original (1944)**

- 2 onzas de ron J. Wray & Nephew de diecisiete años sobre hielo picado.
  - Zumo de lima fresca.
  - ½ onza de Holland DeKuyper Curaçao de naranja.
  - ¼ onza de *syrup* de caramelo de Trader Vic's.
  - ½ onza de *syrup* francés Garnier Orgeat.
  - Agitar vigorosamente.
  - Añadir una rama de menta fresca.
- 

### **Mai Tai a la antigua (1997)**

- 1 onza de ron jamaicano (ocho o quince años).
- 1 onza de ron de Martinica (St. James).
- ½ onza de curasao de naranja.
- ½ onza de *syrup* de *orgeat*.
- ¾ de onza de zumo de una lima fresca.
- Agitar vigorosamente.

### **Mai Tai #1**

- 1 onza de ron claro.
  - 1 onza de ron triple seco.
  - ½ onza de zumo de lima.
  - ½ onza de *syrup* de *orgeat*.
  - ½ de cucharada de granadina.
  - 1 cereza al marrasquino o piña.
  - Agitar en una mezcladora de cóctel con hielo.
  - Servir en un vaso a la antigua sobre hielo picado.
  - Adornar con frutas y una pajilla.
- 

### **Mai Tai #2**

- 1 onza (o ¼ de copa) de agua.
- ¾ de onzas (o 1-½ cucharadas) de zumo de lima fresca.
- 1 onza (o 2 cucharadas) de jugo de uva fresca.
- 1 onza (o 2 cucharadas) de *syrup* de azúcar.
- 1 onza (o 2 cucharadas) de ron oscuro.

- ½ onza (o 3 cucharadas) de ron dorado.
- ½ onza (o 1 cucharada) de Cointreau o triple seco.
- ¼ de onza (o ½ cucharada) de Falernum *syrup*.
- ½ cucharadita de amargo de Angostura.
- 1 pizca de Pernod.
- Agitar en una mezcladora con hielo.
- Servir en un vaso alto con hielo picado.
- Adornar con frutas y una pajilla.

---

### **Mai Tai #3 (variación de piña)**

- 4 onzas de jugo de naranja.
- 4 onzas de jugo de piña.
- 1 onza de zumo de lima.
- 1 onza de ron oscuro.
- 1 onza de ron claro.
- 1 onza de triple seco
- ½ onza de granadina.

Ahora pasaremos a la historia de un legendario amigo, el señor Martin Cate, quien es un experto en ron y cócteles exóticos y el propietario y creador de Smuggler's Cove en San Francisco. Smuggler's Cove presenta la selección de ron más grande de Estados Unidos y ofrece cócteles de más de tres siglos de historia del ron. El *Sunday Times* de Londres calificó a Smuggler's Cove como uno de los cincuenta mejores bares de la Tierra. En una encuesta global de la industria para la revista *Drinks International*, Smuggler's Cove ha sido presentado como uno de los cincuenta mejores bares del mundo durante seis años consecutivos.

Smuggler's Cove se proclamó como Best American Cocktail Bar 2016 en la décima edición anual de los premios Tales of the Cocktail Spirited; como uno de los diez conceptos principales de alimentos y bebidas de los últimos veinticinco años por la revista *Cheers*; y una de las trece barras más influyentes del siglo XXI por Liqueur.com. Smuggler's Cove fue declarado uno de los mejores bares de Estados Unidos por la revista *Playboy* y fue nombrado miembro del Salón de la Fama de los mejores bares de América de *Esquire*.

Martin es un apasionado coleccionista de ron que lleva a cabo seminarios educativos y oficia competencias de ron y cócteles en Estados Unidos, Europa y el Caribe. También es copropietario de Whitechapel en San Fran-

cisco, Hale Pele en Portland, False Idol en San Diego y socio en Lost Lake en Chicago. El libro de Martin y Rebecca Cate *Smuggler's Cove: exotic cocktails, rum, and the cult of tiki* fue publicado por Ten Speed Press en junio de 2016 y ganó el premio James Beard 2017 por mejor libro de bebidas y el premio Espíritu 2017 por mejor libro de cócteles. Aunado a ello, en dicho libro también se presentan recetas de la autoría del gran Martin Cate.



Fuente: Propiedad de Martin Cate

Pueden existir miles de recetas del señor Martin Cate; no obstante, personalmente me gustaría compartir aquella que sale en la página 93 de su libro.

### **Formidable dragón**

- $\frac{3}{4}$  de onzas de jugo de limón fresco.
- $\frac{3}{4}$  de onzas de jugo de lima fresca.
- $\frac{1}{2}$  onza de *honey syrup* (mitad *honey*, mitad agua).
- $\frac{3}{4}$  de onzas de *molasses syrup* (para 36 onzas, empleas 2 cups de agua, 4 cups de azúcar granulada y 4 onzas de Brer Rabbit *mild molasses*).
- $\frac{1}{2}$  onza de amargo de Angostura.
- 1  $\frac{1}{2}$  onza de *rum blended*.
- $\frac{1}{4}$  de onza *rum overproof*.
- 1 onza de *seltzer*.
- Decorar con orquídeas, 4 hojas de menta y un *swizzle*.



Mucha magia, historia y fantasía alberga esta maravillosa cultura tiki, aquellos maestros dejan legados, mientras que nosotros seguiremos construyendo y ampliando nuestras ideas en este mundo de cultura tiki.



Fuente: Propiedad del autor

Claro, siempre podemos hablar de lo tiki. Hablando de *rum*, hoy me preguntan qué *rum* recomiendo. Es difícil y más cuando trabajas en este país. Claro, el *rum* me ha llevado a tener buenos amigos. Como dicen en Colombia, buenos parceiros por el mundo, admirables como el *rum*. Parece de una gran familia con una gran historia. Gracias a todo esto, conocí a Patrick, hoy un amigo, quien me contó la historia mientras tomábamos un arce de ocho años en la terraza tiki del bar demi propiedad.

Asimismo, Cortés (2019) también explicó que Edward Powers era un empresario estadounidense de padres ir-

landeses enamorado de Colombia. Aunque a finales del siglo pasado el país cargaba con el estigma de ser un lugar violento, en guerra y cuna de narcotraficantes, esto nunca lo detuvo a la hora de hacer negocios y viajes recurrentes en Colombia. Incluso, uno de sus hijos, Patrick Powers, se casó con una paisa y hasta el día de hoy reside en la ciudad de Medellín.

Cuando Powers falleció a causa de un melanoma, sus tres hijos se reunieron a evocarlo en una finca ubicada en Jericó (Antioquia). «Celebramos su vida al estilo irlandés: tomando», recuerda Patrick. Entre trago y trago, los hermanos Powers recordaron que su padre siempre había querido hacer un negocio con sus hijos exportando productos colombianos.

En esas estaban cuando observaron sus copas de licor y, de repente, la respuesta surgió con absoluta claridad: se dedicarían a hacer ron. Lindas historias que hacen el *rum* y el tiki.

Hablando de *rum*, yo también fui cómplice de algunas recetas con Parce. Un ejemplo de ello fue cuando en la terraza tiki hicimos el experimento de Chelo Mule.

### **Chelo Mule**

- 1 onza de Parce de ocho años.
- 1 onza de real syrup ginger.
- 1 ½ oz de jugo de lima.
- Splash de ginger beer.
- Mucho hielo servido en aluminio.
- Hojas de menta para decoración.
- Un trozo de jengibre.



Fuente: Propiedad del autor

También fui parte de eventos vinculados a mis principios con empresas como Bacardí, fui a San Juan a recorrer con amigos, fui invitado y, la verdad, hay mucha historia de ejemplo. En 1936, Bacardí estableció una destilería en Puerto Rico para evitar el pago de aranceles sobre el ron que enviaba a Estados Unidos. Estas instalaciones se encuentran ubicadas al otro lado de El Morro, al otro lado de la bahía de San Juan, en el pueblo de Cataño.



Fuente: <https://cutt.ly/0hlf0jl>

A las instalaciones de Bacardí se puede llegar por *ferry* y en el lugar se puede aprender acerca de la producción del ron, degustar diferentes variedades del producto, y disfrutar de bellos jardines y bonitas vistas. En la destilería se producen unos 400 000 litros de ron por día.

Bacardí es una de las mayores empresas de Puerto Rico. Cuando se inauguró la Casa Bacardí, un museo dedicado a la empresa, Ferdinand Mercado, secretario de Puerto Rico, comentó que «una de las primeras cosas que preguntan los turistas al llegar a Puerto Rico, es: “¿Dónde está la fábrica de Bacardí?”».

Muchos se preguntan acerca del logo de Bacardí. Don Facundo Bacardí Massó y su esposa, Amalia Moreau, se embarcaron en un nuevo negocio en 1862 con la compra de una destilería en Santiago de Cuba. Después de una extensa experimentación, don Facundo desarrolló un ron ligero, elegante, con un sabor que contrastaba con el popular aguardiente. Cuando se instalaron, Doña Amalia notó una colonia de murciélagos de la fruta que anidaban en los aleros de la destilería con techo de hojalata y sugirió a su marido que el murciélago se convirtiera en el símbolo de ron Bacardí.

El murciélago de la fruta era una elección lógica para servir como un logotipo para un licor destilado a base de melaza. Como amigos naturales de la industria de la caña de azúcar, los murciélagos polinizan los cultivos y se alimentan de insectos que dañan esta. La selección de los murciélagos también tiene raíces en el folclore, pues los murciélagos simbolizan la buena fortuna tanto en Cataluña (región natal de los Bacardí) como en las pobla-

ciones indígenas locales cubanos. De acuerdo con estas tradiciones, los murciélagos representan hermandad, la discreción y la fidelidad. El murciélago ha llegado a encarnar las cualidades de persistencia y determinación de los miembros de la familia Bacardí.

La insistencia de doña Amalia en la selección de un logotipo memorable resultó ser una decisión de negocios inteligente. Muchos de los clientes potenciales de Bacardí eran analfabetos y la imagen del murciélago los ayudó a recordar el ron. Empezaron a pedir «el ron del murciélago» que estaba grabado en los barriles de ron. Cuando Bacardí comenzó a embotellar su propio ron, cada etiqueta contó con el murciélago Bacardí y con la firma del propio don Facundo se aprobaba la calidad de los contenidos.

El logotipo del murciélago ha sufrido muchos cambios desde que nació en Santiago de Cuba en 1862. La primera versión era un murciélago negro de aspecto realista sobre un fondo circular rojo. Después de la guerra de Independencia de Cuba, la imagen se actualizó con un dibujo más detallado del murciélago y se le añadió la frase «marca registrada». La versión del logo se mantuvo por más de medio siglo.

En 1959, se realizaron nuevos cambios en el logo y han permanecido en gran medida hasta la fecha. Las carac-

terísticas realistas del murciélago se han estilizado y se añadieron detalles dorados. Entre 2002 y 2005, se le realizaron retoques de menor importancia: se giró la cabeza del murciélago hacia la derecha como un símbolo de mirar siempre al futuro.

También está la gran historia del Havana Club, una marca de ron que es fabricado en Santa Cruz del Norte (Cuba). La marca fue establecida en 1878 por José Arechabala, nacido en Gordejuela (Vizcaya, España) y fue nacionalizada en 1960 después de la Revolución cubana. Desde 1993 es producido por el consorcio Havana Club Internacional, el cual es un empresa conjunta entre Pernod Ricard y el Gobierno cubano.

Pero, bueno, el *rum* y el tilo la mayoría de las veces están juntos, ¿o no? Ahora pasamos a otro gran historiador y, tal vez, el número uno en el mundo tiki del siglo XX: Jeff Beachbum Berry (nacido alrededor de 1958) es el dueño de un restaurante estadounidense, autor e historiador de la cultura tiki; particularmente, las bebidas asociadas con el tema tiki. Además de investigar y reconstruir recetas perdidas, ha inventado y publicado sus propias recetas de cócteles.

Berry se describe a sí mismo como un «vagabundo profesional». Se graduó en la Escuela de Teatro, Cine y Tele-

visión de UCLA y trabajó como periodista y guionista en Hollywood durante muchos años. Hizo varias reescrituras de Disney y dirigió una película para televisión protagonizada por Olympia Dukakis. Pero se dio cuenta de que «le gustaba hacer bebidas más que hacer películas» y decidió centrarse en su verdadera pasión: las bebidas tropicales. Berry se enamoró de la cultura tiki cuando era niño en 1968, cuando sus padres lo llevaron a un restaurante chino en el Valle de San Fernando en el área de Los Ángeles. Le encantaba su decoración falsa polinesia y estaba fascinado por los elaborados cócteles que se servían. Más tarde explicó: «Fue esta cosa extraña y misteriosa adulta que era parte de todo el mundo de fantasía exótica... las bebidas vendrían con todo tipo de guarniciones elaboradas. Tenía una gran impresión en mí y se convirtió en mi favorito lugar a donde ir». En la década de 1970, la moda tiki, que había sido lanzada por Donn Beach y Victor Bergeron en la década de 1930, se estaba desvaneciendo.

Anteriormente popular entre las celebridades y los creadores de tendencias, los restaurantes con temas de tiki cuarenta años después fueron considerados como «pegajosos». Como Berry explicó en una entrevista de 2010, «la moda entró en la mediana edad y se convirtió en algo que tus padres hicieron». Pero, como adulto, Berry aún amaba el estilo, al igual que su esposa Anne-Kaye, una excamarera.



En particular, quería saber cómo hacer las bebidas elaboradas y exóticas asociadas con el tema. Los propietarios y los cantineros de la era tiki tenían sus recetas de bebidas como secretos muy bien guardados; Beach mantuvo en secreto las recetas reales incluso de sus camareros, diciéndoles que usaran una onza de la botella A y un cuarto de onza de la botella B. Como resultado, las imitaciones de baja calidad de bebidas clásicas como el Mai Tai y el zombi se habían vuelto comunes. Berry y Kaye se propusieron redescubrir o aplicar ingeniería inversa a las bebidas originales que ahora se servían en íconos en gran parte desaparecidos como Trader Vic's y Don the Beachcomber, así como en palacios de tiki sobrevivientes como Mai Kai, Tiki-Ti, Tonga Room y Bali Hai. Compró libros de recetas de bebidas agotadas y coleccionó recuerdos como manteles individuales, menús y posavasos. Buscó camareros de la vieja escuela y los convenció de compartir sus recetas secretas con él.

Al principio, la investigación de Berry fue solo un pasatiempo. Él y otros entusiastas se reunirían en los luaus del patio trasero, organizados por Otto Von Stroheim; las partes demostraron una fuerte influencia en mantener viva la cultura tiki y ayudar a inspirar el «renacimiento tiki» de principios del siglo XXI. Berry comenzó a compilar las recetas que encontró a través de su investigación sobre álbumes de recortes para amigos. Publicó su primer

libro, *Beach Bum Berry's Grog Log*, en 1998. El libro ha sido llamado «fundamental» por popularizar el tema tiki y por dar a los camareros las recetas que necesitaban para atraer a una nueva generación de clientes. El Tonga Hut, el bar tiki más antiguo de Los Ángeles, ofreció a los clientes un desafío Grog Log: para beber, dentro de un año, los 78 cócteles cuyas recetas están impresas en el Grog Log.

Dos años después, Berry escribió el capítulo sobre bebidas tropicales, llamado «Mixólogos y brebajes», en el influyente *Libro de tiki* de Sven Kirsten. Los bares y los restaurantes con temas de tiki comenzaron a ponerse de moda. Pronto, investigar, escribir y dar charlas sobre bebidas tropicales fueron sus actividades principales. En 2015, comentó que: «Todos estos bares de neo-tiki se estaban abriendo en todo el mundo (...) y entre el 75 y el 90 % de sus menús eran todas recetas que había encontrado».

Las recetas en los libros de Berry son principalmente para bebidas clásicas, algunas de las cuales nunca antes se habían publicado y requerían años de investigación para descubrir. También incluyen información histórica sobre los creadores de tiki como Beach y Bergeron, así como importantes contribuyentes tempranos al renacimiento de tiki como Von Stroheim y Kirsten. Su cuarto libro, *Beachbum Berry's Sippin 'Safari* (2007), incluye lo que él

cree que es la receta original de Beach para el zombi, que nunca se había escrito excepto en el código. Pasó un año y medio investigando cómo hacer el daiquiri perfecto.

Algunas de sus mezclas de bebidas clásicas redescubiertas son comercializadas por Trader Tiki. En 2014, él y Kaye abrieron un restaurante y bar de temática tiki, Beachbum Berry's Latitude 29, en el barrio francés de Nueva Orleans.

Como les dije, este libro va y viene. Ahora recuerdo, no he presentado a otro bar y, con mucha emoción, yo diría que con mucho renombre en América, por ser uno de los organizadores de los eventos tiki en Lima; estoy hablando de The Parrot Shadow.

The Parrot Shadow Rum Bar & Tiki Cocktails es un cálido espacio ubicado en el corazón de Miraflores (Lima, Perú). Es un bar de rones, que cuenta con una selección de casi 200 etiquetas de ron que proceden de 26 países. La decoración está inspirada en los bares de California de 1950 y los principales bares tiki del mundo influenciados en elementos tropicales, náuticos y polinesios.

Durante la visita, te transportan a un pequeño paraíso exótico que te conectará con un viaje tropical de sabores, música, hospitalidad y mucho ron; te envolverá en una experiencia «fuera de este mundo».



Fuente: Propiedad de Nando Córdoba

Ahora me voy con un amigo, otro gran maestro de la época moderna del siglo XX. Aunque Daniele Dalla Pola es reconocido como uno de los mejores mixólogos tropicales del mundo, sobre todo, es un conocedor sofisticado de los mejores y más exóticos cócteles. Su búsqueda de lo único, inexplorado y completamente inesperado no podría ser más evidente que en su «laboratorio». El Nu Lounge Bar, en Bolonia (Italia), es un espacio donde cura una colección de azúcares, especias, esencias y otras ma-

terias primas para experimentar sus últimas combinaciones de cócteles. Inspirado a lo largo de su carrera por los símbolos y la mitología polinesia, Daniele ha centrado gran parte de su carrera en las bebidas indígenas y tropicales en el mundo de los cócteles tiki. Daniele se enorgullece de crear cócteles con delicadeza y precisión, de mezclar fragancias y sabores en brebajes creativos, y de mostrar a sus clientes lo mejor de cada noche. Para Daniele, la mixología es un arte que no solo implica combinar excelentes ingredientes, sino más importante, leer la sala y su clientela para crear un cóctel basado en su estado de ánimo.

Nacido en Italia, Daniele refinó su oficio como mixólogo y pasó muchos años en los bares más modernos de Miami antes de regresar a Italia.

Ahora, viaja por el mundo consultando con algunos de los nombres más importantes de la industria y, recientemente, fue reconocido como uno de los mejores cantineros internacionales después de ser nominado en Tales of the Cocktail en Nueva Orleans. Con Daniele detrás del bar, tomar una bebida con los aromas fragantes de una exótica playa del Pacífico bañada por el sol puede que no esté tan lejos. Ahora, en mi caso, lo tengo muy cerca, ya que nuestro amigo está en la gran ciudad, la Capital del Sol, Miami con un hermoso bar como lo es Esotico.

Los fanáticos de lo tiki ya tenemos otro lugar para la lista en Miami, tiki es una cultura original y auténtica que, según Daniele Dalla Pola, conocedor de la cultura tiki, «resiste por sus contribuciones antiguas, exquisitas, significativas y continuas». El concepto de Esotico en Miami es similar a las comunidades culturalmente diversas del Viejo Mundo y el Nuevo Mundo de Miami y el sur de Florida: «vibrante, único, elevado, excéntrico, aventurero, inclusivo, conmovedor, creativo y único en su tipo». Ubicado en la torre Canvas Condos, la versión elegante de Esotico del tema retro polinesio presenta un audaz papel tapiz tropical compensado por pisos de tablero de ajedrez en blanco y negro y un techo expuesto contemporáneo. La vegetación exuberante une la decoración, como una tabla de *surf* hawaiana, lámparas de pared apagadas e iluminación de riel. Plantas en macetas rodean el patio, mientras que un bar iluminado cuenta con un reposapiés de bambú y casi 230 rones, incluida la propia etiqueta de Dalla Pola: Alamea. Por lo general, las bebidas dulces de tiki recuerdan la tendencia de los cócteles congelados de la década de 1980. «Las bebidas Esotico Miami rinden homenaje a los clásicos cócteles tiki», dice Dalla Pola, cuyos lugares favoritos son Hawái y el Caribe. «Nuestras bebidas están hechas a medida, no en lotes. Son sacudidos a mano, no congelados. Están hechos con espíritus de primera calidad. ¿El resultado? Un cóctel delicioso y bien equilibrado, todo el tiempo».



Fuente: Propiedad de Danille Lapolla

## Recetas de Dani

Hablemos un poco más de los *mugs* tiki, lo que se habla en la calle, en lo que dicen algunas historias. Con su sonrisa tonta y su estilización pop de los años cincuenta, Tiki Bob's es un ícono de la cultura tiki, nacida en San Francisco. Tiki Bob Bar, entre la esquina de las calles Post y Taylor en la ciudad de San Francisco, es un tiki de cara tonta llamado Bob. Tiki Bob's, el famoso restaurante polinesio de los años 50 de Bagdad, junto a la bahía, se ha ido, pero los recuerdos (y el tiki) perduran. La de Tiki Bob surgió en 1955 cuando el «astuto» Bob Bryant, gerente

del bar de Trader Vic's, se fue de su trabajo después de una pelea con el propio Vic Bergeron. Abrió un nuevo lugar en el camino llamado Tiki Bob.

Bryant decoró el lugar al verdadero estilo tiki con varias estatuas tiki, bambú, pinturas de terciopelo de mujeres desnudas, lámparas de globo, fugu y redes. Las paredes y los techos estaban revestidos con paneles de estaño corrugado y, luego, recubiertos con periódicos chinos de los años cincuenta para esa experiencia exótica auténtica. El restaurante servía la comida polinesia habitual, pero era famoso por sus chuletas de cerdo de 3 1/3 de pulgada de grosor, sus pasteles de cangrejo y su pollo con sésamo.

Para el postre, puede pedir buñuelos de plátano cargados con crema batida y cubiertos, naturalmente, con un paraguas de papel. Tiki Bob's Mug Ooga Mooga: la taza de Tiki Bob. Pero, por supuesto, lo más importante de todo fue su bebida de autor, el Super Sneaky Tiki, servido en lo que muchos consideran la primera taza de tiki, la taza Tiki Bob. El famoso y alegre logotipo estilizado de tiki fue creado por Alec Yuill-Thornton y, según Sven Kirsten, autor del indispensable Tiki Pop, parece «parte de George Jetson, parte primitiva moderna». La taza Tiki Bob, con sus ojos amigables y una sonrisa reconocible al instante, es una de las tazas tiki más coleccionables y



tiene casi un culto entre los que coleccionan tiki (lo aman o lo odian, muy pocas personas son neutrales sobre el tema de Bob). Incluso, la lencería de Tiki Bob en el almuerzo junto con la taza tiki gratuita: Bob Bryant estaba buscando otra forma innovadora de atraer a los clientes de la multitud de almuerzos del distrito comercial de San Francisco; luego, nació el famoso almuerzo Lingerie Lunch. Los clientes, mientras beben sus bebidas de ron, pueden disfrutar de un emocionante desfile de moda de cuatro modelos voluptuosas en ropa de dormir diáfana. Después de ganar una batalla en la corte por la «decencia» de su espectáculo, el patrocinio de la hora del almuerzo pasó de 50 en un buen día a 200, y nuevamente se rechazó a muchos (después del juicio, el jefe de policía Cahill dijo que estaba «moralmente bien», pero que «lo vigilaría» (apuesto a que lo hizo). En 1957, Bryant abrió un segundo Tiki Bob en Sacramento, atendiendo la corona del Capitolio, después de que su esposa se quejó de tener que hacer un largo viaje a San Francisco.

Bob Bryant dejó el Tiki Bob en 1962 para trabajar en otra empresa en Hawái. Tiki Bob cojeó hasta finales de los setenta, cuando las puertas se cerraron definitivamente. Tiki Bob sigue siendo un ícono de San Francisco. El bar ya no existe, pero la estatua de Tiki Bob todavía guarda la esquina de Post y Taylor. Él es parte de la estructura de soporte del edificio, por lo que cada vez que llega un nuevo ne-

gocio, simplemente lo refrescan con un trabajo de pintura coordinado. Cuando vayas a presentar tus respetos, siempre frota la nariz de Tiki Bob. En Tahití, esto se considera una forma infalible de tener a la dama de su lado.

Pero bueno, seguimos investigando y también sacamos estas conclusiones. Lo que muchos considerarían las primeras «tazas tiki» de EE. UU. fueron cerámicas en forma de calavera o un recipiente de cerámica ordinario con un motivo relacionado con las niñas hula. Las tazas destinadas a emular una talla de tiki, lo que algunos considerarían una taza de tiki «verdadera», no llegaron a EE. UU. hasta finales de la década de 1950. Un antecedente poco conocido (y la posible inspiración) de estas primeras tazas de tiki de EE. UU. y otras vajillas posteriores con motivos de tiki es una gama de cerámica moderna de mediados de siglo de Nueva Zelanda, hecha por Crown Lynn. Diseñada por Harry Hargreaves, la gama Wharetana Ware asimiló el diseño maorí, incluidos los tikis, de una manera contemporánea y, junto con artículos como ceniceros tiki y saleros y pimenteros, incluyó una taza de tiki llamada Ruru and Weku. Esta taza tiki data de 1949, lo que la convierte en la taza tiki más antigua del mundo. Donn Beach, el padre del tiki, originalmente no servía sus bebidas en recipientes de cerámica. Un menú sin fecha de su restaurante está etiquetado como: «Don the Beachcomber's Delectable Thirty», el cual dice que: «Este menú de

*souvenirs* está disponible a cincuenta centavos». Las treinta bebidas en el menú se muestran en formas y tamaños elaborados, pero la gran mayoría son de cristalería y ninguna representa un tiki. Descontando sus formas, los aspectos más inusuales de los recipientes eran para aquellos que servían los cócteles Pi Yi y el ron de coco, que eran piñas y cocos verdes ahuecados, respectivamente. Un menú de bebidas expandido de 1941 que numeraba sesenta bebidas usaba ilustraciones similares, ninguna de las cuales representaba un tiki, pero aún mostraba fruta ahuecada. La *Guía de bartender* de 1947 contiene dos páginas de ilustraciones para la vajilla que se utilizará con bebidas específicas. Muestra treinta recipientes diferentes y, al igual que con el menú de Beach, la gran mayoría son artículos de vidrio. Sin embargo, cuatro de ellos son de cerámica: una taza de calavera de cerámica (para ron con mantequilla caliente y Coffee Grog), un tazón de escorpión, un tazón de kava y una taza alta de Fog Cutter que representan escenas de islas con mujeres nativas.

A medida que el uso de tazas de cerámica comenzó a expandirse, muchas siguieron siendo bastante básicas, como las cáscaras de coco de cerámica o barriles de ron en miniatura, pero las tazas se estilizaron y algunas comenzaron a llevar el nombre de la barra tiki que les servía. Aquellos en forma de estatuas de la Isla de Pascua (moai) se encuentran entre los más comunes, alimentados en

gran parte por la popularidad de la expedición Kon-tiki de 1947 de Thor Heyerdahl y la novela *Aku- Aku* de 1957.

A Steven Crane se le atribuye, en gran medida, hacer de las tallas de «tiki real» un tema de diseño importante en los restaurantes inspirados en los mares del sur. El origen de quién creó y cuál fue la primera taza verdadera en forma de tiki se debate con frecuencia y no se ha decidido. Si bien algunas tazas de tiki estaban destinadas a estar cerca de representaciones precisas de tallas reales de tiki, independientemente de si tales tikis eran polinesios, muchas también eran simplemente estimaciones estéticas destinadas a evocar una imagen de tiki a los consumidores estadounidenses continentales que no notarían la diferencia.

Las tazas temáticas asiáticas también crecieron en popularidad, representando apodos para bebidas como el Karate Punch o Sumo Flip. Algunas tazas también se hicieron epónimas con las bebidas con las que se les sirvió y viceversa (ejemplos que incluyen el bastardo sufriente, el cuenco de escorpión y el Fu Manchú). En la década de 1960, el mercado de artesanías de cerámica, como Holland Mould Inc., lanzó moldes de tazas tiki para que el aficionado los hiciera y personalizara en casa.

Las tazas *vintage*, ya sean hechas por un fabricante profesional o por aficionados, alguna vez se encontraron en

abundancia en los estantes de las tiendas de chatarra en las décadas de 1980 y 1990, pero se convirtieron en un artículo codiciado para aquellos que fueron responsables del resurgimiento del interés en el apogeo de tiki. Tales tazas históricas fueron catalogadas sistémicamente por primera vez en 2003 por Duke Carter en un libro autoeditado que se consideró importante para el renacimiento de la cultura tiki.

Algunas tazas de tiki se han vuelto bastante valiosas, con una estimación del valor de una sola taza en 2019 para el decantador de la diosa de la fertilidad de Parksmith por más de \$5000. Aunque los aficionados y los artistas de cerámica, en pequeña capacidad, han continuado haciendo estas tazas en casa, los fabricantes más grandes han producido recuerdos promocionales de bares y restaurantes en masa. Los dos productores masivos más grandes fueron Orchids of Hawaii y Otagiri Mercantile Company (OMC). Otros fabricantes más pequeños incluyen Daga y Westwood, la mayoría fabricados en Japón o Taiwán. Mientras que algunos estaban marcados con pegatinas de los fabricantes o grabados con números de molde, muchos estaban en blanco y eran diseños robados de los competidores.

Algunas tazas clásicas de baja calidad eran realmente de baja calidad, mientras que otras eran tan nítidas como las

originales. Se especula que en algunos casos el mismo fabricante puede haber vendido la misma taza con dos nombres de compañías diferentes. El «renacimiento de tiki» de la década de 1990 y luego de 2008 en adelante vio tanto la nueva producción de tazas de estilo histórico como las variaciones que en el pasado parecían, potencialmente, fuera de lugar en los bares tradicionales de tiki, debido a los avances en acristalamiento y otras tecnologías cerámicas. Las tazas de tiki personalizadas comenzaron a hacerse una herramienta publicitaria para su uso fuera de los establecimientos que se considerarían estrictamente como barras de tiki. Los ejemplos incluyeron una taza para el *podcast* en línea exclusivo Tiki Bar TV, así como un juego completo de tazas de tiki con el tema de Star Wars.

Bueno, ahora pasemos un poco a temas como las mezclas que se pusieron de moda entre las gurús americanas de las dietas como un milagro drenante, *détox*, adelgazante, capaz de dejarte los riñones como los chorros del oro y montón de cosas más de esas de querer adelgazar y estar sano sin esforzarse. Pero también nos sirve para colaborar algunos cócteles o tragos más sanos de esta nueva. Nosotros sabemos que no tienen ninguna de esas propiedades mágicas, pero la verdad es que las aguas infusionadas —o saborizadas, como las llaman en América del Sur— están muy buenas y son especialmente intere-

santes cuando aprieta el calor y tenemos sed 24/7. Por tal motivo, replicamos la siguiente información brindada por Escudero (2016):

- **Mango, lima y albahaca:** La piel de medio mango, media lima en rodajas finas y una rama de albahaca con sus hojas, o un par de ramas un poco aplastadas sin ellas, darán como resultado un agua dulce y frutal.
- **Pepino, limón y lavanda:** La piel de un pepino a tiras o 12 rodajas no muy gruesas de pepino, medio limón en rodajas finitas y una cucharadita de flores de lavanda secas, y en unas horas tendremos un agua de lo más aromática.
- **Piña y jengibre:** La piel de media piña o tres rebanadas finas de la misma y un pedazo de unos 3 cm de jengibre en tiras: no podrás decidir si te gusta más su sabor o su olor.
- **Frutos rojos:** Combínalos a tu gusto, poniendo las frambuesas y los arándanos enteros y las fresas cortadas en cuartos a lo largo. Un chorrito de zumo de limón o lima cuando vayas a tomarla potenciarán su sabor.
- **Sandía, menta y melón:** Cuando separes la cáscara de algunas rodajas de sandía y melón para comértelas,

deja un poco de la carne en ellos, y córtalos después la parte verde (te quedará un poco de pulpa y algo de la parte blanca). Ponlas en el agua con un par de ramas de menta y descubre que lo que menos sabor tiene cuando te lo comes sí tiene mucho que aportar aquí.

- **Manzanilla, cerezas y limón:** Una cucharada de flores de manzanilla, 12 cerezas partidas por la mitad (no hace falta quitarles el hueso) y  $\frac{1}{4}$  de limón en rodajas finas para un agua que sabe, esencialmente, a verano.
- **Chufa y canela:** Prepara tu propia horchata y mete los restos de las chufas en agua con un palito de canela roto en trocitos. Cuela en unas 12 horas y te costará decidirte entre la horchata original y su versión ligera.
- **Pomelo y romero:** De lejos, la más sorprendente de las combinaciones. Pon en agua medio pomelo en rodajas y una rama de romero, y descubre cómo se potencian el uno al otro: los odiapomelos del mundo van a tener que replantearse su religión.
- **Kiwi, manzana ácida y coco:** Medio kiwi y media manzana Granny —con piel y en rodajas finas— ya son una fiesta, pero si además les sumas una cucharada de escamas de coco deshidratado, la cosa se



pone imbatible. La frescura de la piel de la manzana Granny también combina perfectamente con pepino, hinojo o lima.

- **Zanahoria, pepino y cilantro:** Haz tiras una zanahoria con un pelador o rállala. Añade unas tiras de piel de pepino —o unas rodajitas— y un par de ramas de cilantro. Si tienes cardamomo, pon un par de vainas un poco aplastadas en el mortero o con la base de un vaso.

Bueno, quedaría mucho por hablar, mucho por contarles estos años de viajes y diferentes culturas atravesadas para llegar con el tiki, ¿no? Las mezclas son con el mismo corazón de ustedes. Los *rum* serán diferentes según tu país, tu cultura o tu política, a la vez que las frutas, también por zonas geográficas, cambian de sabor.

El ron es una bebida alcohólica elaborada a partir de la caña de azúcar o de melazas por fermentación. A continuación, el producto es destilado a altas temperaturas usando alambiques de cobre o de acero inoxidable para obtener un alto contenido de etanol. El destilado resultante es diluido, entonces, con agua pura desmineralizada hasta alcanzar una concentración de etanol de entre el 35 y 40 %. Posteriormente, de forma opcional, es sometido a procesos de añejamiento, generalmente en barricas de roble.

Esta bebida se menciona por primera vez en documentos provenientes de Barbados en 1650. Se le llamaba *kill-devil* o *rumbullion* (una palabra de Devonshire, Inglaterra, que significa «un gran tumulto»). En las colonias antillanas francesas, se le llamó *guildive* (modificación de *kill-devil*) y, posteriormente, *tafia*, un término africano o indígena. Ya en 1667 se le llamaba simplemente *rum*. La primera mención oficial de la palabra *rum* aparece en una orden emitida por el gobernador general de Jamaica con fecha del 8 de julio de 1661.

Los precursores del ron datan de la época antigua. Se cree que el desarrollo de bebidas fermentadas a partir de la caña de azúcar ocurrió en la antigua Grecia y luego salió desde allí. Un ejemplo cercano es la bebida llamada Mortal.

Producido por la gente de Malasia, el ron data de miles de años atrás. También Marco Polo dijo alguna vez en el siglo XIV que un «muy buen vino de azúcar» se le había sido ofrecido en Persia, lo que hoy es el Irán moderno. La primera destilación de ron tomó lugar en las plantaciones de caña de azúcar del Caribe en el siglo XVII. Los esclavos de las plantaciones fueron los primeros en descubrir este producto, posteriormente, era pasado por procesos de refinación de azúcar, que al fermentar se transformaba en alcohol.

Dividir el ron por tipos o edades es complicado, debido al hecho de que se produce en muchos países y cada uno tiene su propia legislación. No existe un acuerdo para la vejez mínima o para una clasificación estándar. Argentina los divide en blanco, ligero, extraligero, *Barbados white*, *overproof* y *matured*.

Otros países no quieren poner restricciones a sus productores y encontramos varios términos, como añejo, solera, solera reserva, viejo, extraviejo, *old*, o de edades (3, 5, 7, 10, 12, 15 o 20 años a más), que a menudo no son más que un término de mercadotecnia y que, por lo tanto, son de dudosa credibilidad para usarlos como elemento diferenciador.

A pesar de estas diferencias se acepta a nivel regional tres grandes tipos de ron:

### **Rones de origen hispano**

- **Producción:** A partir de melaza de caña de azúcar.
- **Crianza:** Por sistema de criaderas y soleras.
- **Estilo:** Rones ligeros, de secos a dulzones. Se añade caramelo y azúcar.
- **Categoría y vejez:** Acostumbran a poner un número en la etiqueta que en algunos países representa el más viejo de la mezcla, en otros la edad de la solera,

en otros es simplemente un número. Este número no debería interpretarse como la edad del ron.

- **Zonas:** Caribe, Centroamérica y Panamá, México, Colombia, Perú, Venezuela y España (principalmente, Canarias y Granada).

## Rones de origen británico

- **Producción:** A partir de melaza de caña de azúcar.
- **Crianza:** Diversos sistemas desde soleras y criaderas a crianzas estáticas en barrica los de mayor calidad.
- **Estilo:** Rones oscuros y potentes, dulzones y especia- dos. Se añade caramelo (color), azúcar y especias.
- **Categoría y vejez:** Acostumbran a poner una descrip- ción independiente en la etiqueta (*spiced rum*, *extra old*, entre otros) que tiene un significado diferente para cada productor.
- **Zonas:** Barbados, Bermuda, Belice o Guyana.

## Rones de origen francés agrícolas

- **Producción:** A partir de jugo caña de azúcar.

El ron es la bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación, bien de melazas o de jarabes procedentes de la elaboración de azúcar de caña, bien del propio jugo de la caña de azú-

car, y destilada a menos de 96 % vol., de forma que el producto de la destilación presente, de manera perceptible, las características organolépticas específicas del ron.

Una bebida espirituosa producida exclusivamente de la fermentación alcohólica y la destilación del jugo de la caña de azúcar, que presente las características aromáticas específicas del ron y un contenido de sustancias volátiles superior o igual a 225 g/hl de alcohol de 100 % vol. Esta bebida espirituosa podrá comercializarse con el término «agrícola» para calificar la denominación de venta «ron» junto con cualquier otra indicación geográfica de los departamentos franceses de ultramar o de la Región Autónoma de Madeira.

- **Ron blanco:** Se caracteriza por la ausencia de color, aunque puede tener un ligero tono amarillo. Debe proceder de aguardientes, destilados o de sus mezclas, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo el tiempo adecuado.
- **Ron dorado:** Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo.
- **Ron añejo:** Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a un año.
- **Ron viejo:** Debe proceder de aguardientes, que hayan permanecido en envases de madera de roble o cerezo durante un tiempo no inferior a tres años.

- **Ron dulce o licor de ron:** Se caracteriza por contener más de 100 g/l de sacarosa o equivalente en glucosa.
- **Ron agrícola:** Es la mención que reciben los rones producidos en los departamentos de ultramar franceses, se envejecen en maderas de roble o cerezo.
- **Ron escarchado:** Se caracteriza por alcanzar la sobresaturación de azúcar, presentándose cristalizado en ramas vegetales que sirven de soporte.
- **Ron ligero:** Esta mención se refiere a la consistencia del líquido. Este ron se destila en alambiques de tipo continuo.
- **Ron Alberto:** Es un tipo de ron con origen granadino, con toques tímidos y con sabores propios de una bebida traviesa.

Normalmente, los rones añejos suelen comercializarse siguiendo la pauta de los años de antigüedad del ron; por ejemplo, ron añejo 3 años, 5 años, 8 años o 12 años.

También existe un producto llamado bebida espirituosa seca, el cual se considera como un sustituto barato del ron. Esta bebida posee apenas un 40 % de ron añejo por volumen. Se le conoce coloquialmente como ron de pobre.

Tenemos también muchos diferentes tipos de fermentación. Hay fermentación natural, cuando las condiciones ambientales permiten la interacción de los microorga-

nismos y los sustratos orgánicos susceptibles, y artificial, cuando el ser humano propicia condiciones y el contacto referido. Todas las fermentaciones comienzan a partir del piruvato, hay nueve tipos de fermentaciones.

La producción mundial de caña de azúcar en 2005 fue de 1266 millones de toneladas, siendo el principal productor Brasil con 33.7 % de la producción mundial; India, 17.8 %; China, 6 %; Pakistán, 4.5 %; México, 3.7 %; Tailandia, 2.9 %; Colombia, 3.8 %; y otros países representan el 27 % (FAO, 2006); para la India, Pakistán y Cuba, representa la base fundamental de su economía.

Brasil se basa en los menores costes de producción y la activa presencia del sector alcoholero como una importante alternativa de los subproductos de la caña en ese país.



Fuente: <https://cutt.ly/VhlsNDX>

Seguimos, entonces, más cerca de esta recta final. Agradecido a Dios y al universo por todo esto, la gran oportunidad de seguir conociendo seres extraordinarios. Este es el principio de un gran comienzo, mi familia, Naty, mis hijos, a todos, tengo seis: Pablo, Gabriel, Laura, Ailinb, Ariana y Antonia, son seres de mi alma que en mi corazón siempre están y sé que no seré excelente padre por andar recorriendo el mundo, pero solo trato dejar enseñanzas de la vida que me ayudaron a seguir adelante.

Eso, lo lindo de la vida, la familia, a veces no la ves nunca, pero es así, es parte del universo. A ustedes que me reciben con gran amor en cada país y ciudad que voy, las familias, las sonrisas de personas que no te conocen, ese es el premio.

No quiero trofeos, quiero sonrisas y aprendizajes, ayudar y recibir ayuda. Eso es amor, eso es vida. De eso se trata la cultura tiki. Tenemos que aprender a compartir más, dejar la soberbia, ser más espirituales y conectarnos con la felicidad y el amor.

P. D.: Siempre volvemos a vivir ilusiones, en esta vida o en la siguiente.



# BIBLIOGRAFÍA

Adams, W. (2006). *The Island Plate: 150 years of recipes and food lore from the Honolulu advertiser. Waipahu.* Hawái: Island Heritage Publishing.

Adams, W. (28/11/2007). *Cheers to cooking with beer.* Recuperado de: <http://the.honoluluadvertiser.com/article/2007/Nov/28/il/hawaii711280363.html>.

Austronesian Basic Vocabulary Database. Recuperado de: <https://abvd.shh.mpg.de/austronesian>.

Barman Academy. *Mai Tai: un homenaje al ron y a lo exótico.* Recuperado de: <https://barman.news/mai-tai-un-homenaje-al-ron-y-a-lo-exotico>.

Brennan, J. (2000). *Tradewinds & coconuts: a reminiscence & recipes from the Pacific Islands.* Massachusetts: Periplus.

Choy, S. & Cook, L. (2003). *Sam Choy & the Makaha Sons' A Hawaiian Lū'au*. Hawái: Mutual Publishing.

Cortés, V. (8/3/2019). El mejor ron del mundo se produce en Quindío: la historia de «Parce». En: *El Espectador*. Recuperado de: <https://www.elespectador.com/noticias/economia/el-mejor-ron-del-mundo-se-produce-en-quindio-la-historia-de-parce>.

Corum, A. (2000). *Ethnic foods of Hawai'i*. Hawái: Bess Press.

Curtis, W. (2006, agosto-septiembre). «Tiki». En: *American Heritage* 57(4). Recuperado de: <https://www.americanheritage.com/tiki>.

EnlaceSalsero Gourmet. Recuperado de: <https://enlace-salsero-tragos.blogspot.com>.

Escudero, M. (5/8/2016). «10 aguas para darle sabor al verano». En: *El País*. Recuperado de: [https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2016/07/29/articulo/1469806461\\_747947.html](https://elcomidista.elpais.com/elcomidista/2016/07/29/articulo/1469806461_747947.html).

Gabaccia, D. (2000). *We are what we eat: ethnic food and the making of Americans*. Massachusetts: Harvard University Press.

GeDiscovery. (17/4/2015). *Breve historia de la coctelería*. Recuperado de: <https://www.gediscovery.edu.pe/blog/breve-historia-de-la-cocteleria>.

Gómez, C. (7/5/2010). *Historia del bar*. Recuperado de: <https://barandservice.blogspot.com/2010/05/historia-del-bar.html>.

Hablemos de mitologías. Recuperado de: <https://hablemosdemitologias.com/c-otras-mitologias/tiki>.

Henderson, J. (1994). *The new cuisine of Hawaii: recipes from the twelve celebrated chefs of Hawaii regional cuisine*. Nueva York: Villard Books.

Hill, A. et al. (1985, abril). «Melanesians and Polynesians share a unique alpha-thalassemia mutation». En: *American Journal of Human Genetics*, 37(3): 571-580.

Honolulu Royal Hawaiian Agricultural Society (1850). *Transactions of the Royal Hawaiian Agricultural Society*. Hawái: Henry M. Whitney.

Kane, H. (1998). *Ancient Hawaii*. Hawái: Kawainui Press.

Laudan, R. (1996). *The food of paradise: exploring Hawaii's culinary heritage*. Seattle: University of Hawai'i Press.

Llámame Lola (20/7/2015). *Historia del bar tiki*. Recuperado de: <http://llamamelola.es/historia-del-bar-tiki>.

Loomis, I. (2006). *Rough riders: Hawaii's paniolo and their stories*. Hawái: Island Heritage Publishing.

Mack, S. et al. (2000, mayo). «Evolution of Pacific/Asian populations inferred from HLA class II allele frequency distributions» En: *Tissue Antigens*, 55(5): 383-400.

Miller, C., Bazore, K. & Robbins, R. (2002). *Some fruits of Hawaii: their composition, nutritive value and use in tested recipes*. Nueva York: University Press of the Pacific.

Nenes, M. (2007). «Cuisine of Hawaii». En: *American Regional Cuisine*. Wiley.

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (2006). *Perspectivas agrícolas OECD-FAO 2006-2015*. París: OECD-FAO.

Paul, R. & Ching-Cheng, C. (2003). «Postharvest physiology, handling and storage of pineapple». En: Bartholomew, R. (ed). *The pineapple: botany, production and uses*. Nueva York: CABI Publishing.

Peru.com (23/4/2015). *EE. UU.: Siete aportes que han hecho los hispanos a ese país*. Recuperado de: <https://>

peru.com/mundo/inmigracion/eeuu-siete-aportes-que-han-hecho-hispanos-ese-pais-noticia-349114.

Peruredes. *Túpac Yupanqui: el inca que descubrió Oceanía*. Recuperado de: <http://www.peruredes.com/Historia/yupanqui.htm>.

Pukui, M. & Elbert, H. (1986). *Hawaiian dictionary*. Hawái: University of Hawai'i Press.

Reich, R. (11/1/2014). «Verano 2014. Coctelería tiki: los tragos de fantasía que llenan de color el verano». En: *La Nación*. Recuperado de: <https://www.lanacion.com.ar/lifestyle/cocteleria-tiki-los-tragos-de-fantasia-que-llenan-de-color-el-verano-nid1654657>.

Román, A. (5/7/2011). *Información y consejos sobre un tikibar: historia, ubicación, decoración, bebidas y música*. Recuperado de: <https://www.barexpres.com/tikibar-o-tiki-bar>.

Salvadó, A. (29/6/2012). *Piña colada natural*. Recuperado de: <https://cangrejogrande.blogspot.com/2012/06/pina-colada-natural.html>.

Schwabe, C. (1979). *Unmentionable cuisine*. Virginia: University Press of Virginia.

Sorosoro. *Austronesian language family*. Recuperado de: <http://www.sorosoro.org/en/austronesian-languages>.

Storey, A. et al. (2007, junio). «Radiocarbon and DNA evidence for a pre-Columbian introduction of Polynesian chickens to Chile». En: *Proceedings of the National Academy of Sciences* 104 (25).

Sykes, B. (2001). *Las siete hijas de Eva*. Ibeas, J. (trad.). Barcelona: Debate.



*Mitología tiki. Siglo XX*  
se terminó de imprimir en diciembre de 2020  
por encargo del Grupo Editorial Caja Negra.  
El tiraje fue de 500 ejemplares.