

Playboykungen rider

75-årsjubilerande Hugh Hefner är fortfarande Playboykung. Elisabeth Braw tecknar ett porträtt av mannen som förändrade Amerikas syn på sex. Hans mål var paradoxalt nog desamma som feminismsens. För många av bunnyflickorna gick det också mycket bra i livet.

På 1950-talet satte Hugh Hefner skräck i USA:s fruor och moralvaktare. 50 år senare är han fortfarande chefredaktör för Playboy, tidningen som lade grunden för hans kontroversiella imperium, medan hans dotter är chef för resten av njutningsväldet. Porr och kvinnans slaveri, säger somliga. Livsstilsundervisning för män, som inte minst kvinnor drog fördel av, säger andra. Båda lägren är i alla fall eniga om att Hugh Hefner, den fattige metodistpojken från Chicago, påtagligt har förändrat det amerikanska samhället. På måndag fyller "Hef" 75.

Uppfann livsstilsmagasin för män

Efter andra världskriget handlade tidningar för män om jakt och bilar. Eller snusporr. Efter andra världskriget hade unga, relativt välutbildade män flyttat från landet till USA:s städer. De var inte intresserade av jakt, och porttidingarna höll för låg klass. Den tidning som passade denna ökande skara män fanns inte – tills just en sådan man, 27-åringen Hugh Hefner, 1953 överraskade världen med en ny produkt, ett livsstilsmagasin för den urbane mannen. Marilyn Monroe prydde omslaget på premiärnumret av Playboy, där "Hef" – som Hefner har föredragit att kallas sedan gymnasiet – presenterade tidningen som ett ställe där man skulle "finna artiklar, skönlitteratur, fotoberättelser, karikatyrer, humor och särskilda reportage ... som utgör en nybörjarbok i nöjen anpassade till den maskulina smaken". Playboy var för män mellan 18 och 80, meddelade Hef i det första numret. På 1950-talet var majoriteten av dessa män gifta. Ändå blev Playboy en omedelbar succé.

Tidningen Playboy var unik när den föddes i Hugh Hefners vardagsrum. Dess målsättning var att vara en livsstilsguide för den

moderne mannen, och det betydde mycket mer än att ha bilder av halvnakna kvinnor på mittuppslaget. Playboy lärde män vilka drinkar man beställer, vilket slags kläder man bär vid vilket tillfälle, hur man uppför sig mot en kvinna som man har bjudit ut. Inomhuslivet, makans domän, skulle bli mannens. Och mittuppslagen fanns där. Men de föreställde inte porrstjärnor; Playboy var tidningen som bjöd på den oskuldsfulla *the girl next door*, "grannflickan". Hef hade insett att det var henne den vanlige amerikanske mannen åträdde, inte någon blås porrstjärna.

– Playboy utbildade en hel generation män, säger Kathryn Leigh Scott, före detta bunny, alltså servitris på en Playboyklubb, och författare till boken *The bunny years*. I boken beskriver hon sina och dussintals andra bunnyflickors erfarenheter från livet inom Playboyimperiet.

– Jag har en enorm respekt för Hugh Hefner, förklarar hon, han borde få ett större erkännande för förändringarna som ägde rum på 1960-talet.

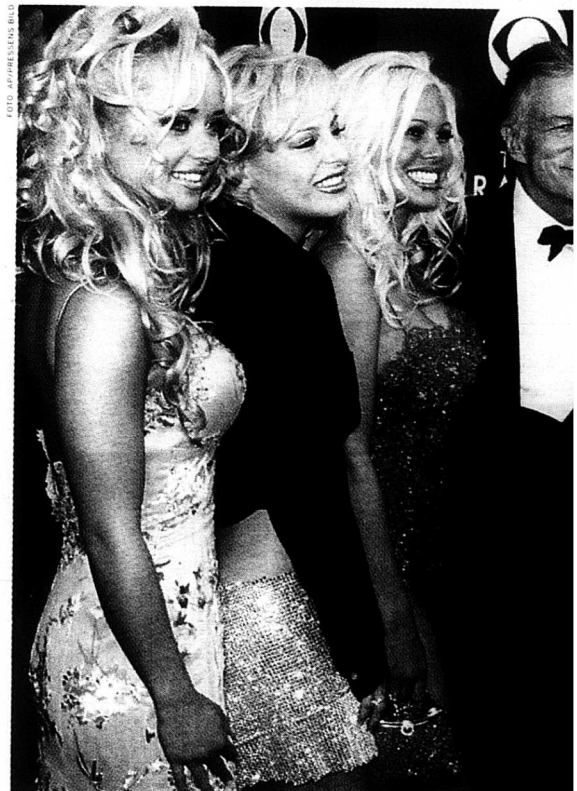
Konceptet blev succé

Vari består då denne Hefs bidrag till samhällets utveckling (eller förfall, som vissa skulle vilja kalla det)? Vi känner till historien: Playboy blev en succé. Där fanns de till synes oskuldsfulla men tilldragande amerikanska flickorna på mittuppslaget. De åkompanjerades av frågekolumner, där rådlösa men inte brödlösa män fick reda på allt som de inte vågade fråga andra om. Där fanns också seriösa artiklar – Martin Luther King lät sig exempelvis intervjuas. Allt detta gjorde tidningen till en oemotståndlig mix.

Medan Playboy frodades försvann Hef själv alltmer in i världen inuti Playboy Man-

sion, hans residens i centrala Chicago, som blev beryktad för ägarens vilda livsstil i sällskap av unga kvinnor i Playboys tjänst. Däremellan hade Hef dock hunnit uppfinna Playboyklubbar. Där skulle män – även kvinnor ägde tillträde i mäns sällskap – kunna uppleva den livsstil som Playboy predika-

de. Kontrovers! I dessa klubbar jobbade unga, attraktiva kvinnor som lystrade till benämningen bunnies (kaniner) och var klädda kaninöron och kaninsvansar. De serverade drinkar och sålde cigarrer. Förtvånad! Kvinnoförtryck! lät det från feministernas läger. En av dem, en 28-åring



75 års livserfarenhet har lärt Playboys Hugh Hefner hur man drar till sig kamerablixt

"Dålig mat är inte det sämsta"

Atmosfären på PA & Co är tät, Carina Rydberg-faktorn är skyhö, maten får bara godkänt medan personalen får toppbetyg.

PA & Co har varit fullsatt så gott som oavbrutet sedan 1980-talet. I normala fall skulle Kroginspektionen rekommendera sina läsare att beställa bord i god tid, men PA & Co tar inte emot bordsbeställningar. Räkna alltså med viss väntetid i baren innan ett bord blir ledigt. Se det inte som bortkastad tid. Drick något apptitretande och studera matsedel och vinlista. De förekommer endast som kalligra-

fiskt kritade griffeltavlor på väggen.

Man kan också tillbringa tiden med att smygtitna på Carina Rydberg. Hon lät en stor del av handlingen i skandalromanen *Den högsta kasten* utspela sig på PA & Co. Hon är nästan lika typisk för PA & Co som de två kristallkronorna i taket. I *Den högsta kasten* brukade Carina Rydberg ta en calvados i baren. Numera är det bara Ramlösa i glast.

BLAND PA & CO:S namnkunnigare besökare lade Kroginspektionen också märke till Stig Larsson, Ardy Struiver och Jan Carlzon. Vilka etablissemangets mindre kända gäster är har Kroginspektionen inte tagit reda på, men en kvalificerad giss-



ning är att åtskilliga hör hemma i reklambranschen. Frekvensen av slipslöst och svart tyder på det.

Vari PA & Co:s utthålliga och ovedersägliga dragningskraft ligger är inte helt uppenbar. Betjäningen är visserligen osedvanligt omhändertagande och hjärtligt och atmosfären

tilltalande, men maten imponerar inte. I en krogguide från 1980-talets slut står det att läsa om PA & Co att här myntade en framstående uttolkare av tidsandan uttrycket "dålig mat är inte det sämsta".

PÅ DEN TIDEN var humanskost en specialitet. Nu excellerar köket bland annat i diverse cross-over-arrangeringar med asiatiska och karibiska smakblandningar, till exempel *moules Cuba*, en exotisk och kryddhet variant av den franska musselrätten *moules marinières*, och det vore orättvist att kalla maten för dålig. Men så mycket mer än godkänt får inte köket. Där finns ansatser, kreativitet och trendkänsla

Kroginspektionen testar:

PA & Co

Betyg: 12 poäng
Adress: Riddargatan 8, Stockholm
Telefon: 08-611 08 45
Öppet: 17-24 alla dagar (köket stänger 23)

men brist på perfektion. Calamar till exempel består av väldigt mycket friterismet och väldigt lite bläckfisk. Men portionerna är väl tilltagna. Man står sig gott på två förrätter och priserna är överkomliga. Däremot är vinerna dyra, även om urvalet är hyggligt. Påslaget är mer än 3,5 gånger systemets priser. Sammantaget betyg för PA & Co blir 12 poäng.

KROGINSPEKTIONEN

Krogguiden (Skala 1-20)

18 p. Edsbacka krog, Franska Matsalen
17 p. Bon Lloc (feb), Fiskekrogen, Fredsgatan 12, Gästingen (feb), Oaxen, Operakällaren, Pon.us In The Green House, Wedholms
16 p. Den Gylden Freden, Jönkornet, Paul & Norbert, P:s, Prisen, KB, Villa Källhagen

15 p. Café Piastowska (mar), Gondolen, Santana (feb), Taguchi's (mar), Ulla Winblad

14 p. Alex Vinbar & Kök, Eriks Bakficka, Grand National, Halv Grek plus Turk, Halv Trappa plus Gärd, Kaos, Mooncake, Ulriksdals Wårdshus

13 p. Aubergine, Baråvin, Beirut Café, East, Ett litet hak, Greta Linnéa, Lydmar, Miro's Cicki & Co, Naglo, No 18, Restaurangen, Rolfs kök, Storstad, Sturehof, Teatergrillen, Tennstopet, Tranan

12 p. Berns, Bistro Ruby, Blandannat, Chiaro, Claes på Hörnet, Greitz, Grodan, Grodan Sergel, Gäsen, Hestravikens värds-

hus (jan), Il Conte, Le Goff, Lisa Elmqvist, Elverket, Martini, Min Lilla Trädgård, PA & Co (apr), Riche, Ristorante Bettola di Papa Sisto (jan), Seths, Sophies Bar, Toftaholms herrgård (jan), Undici (mar), Wasahof

11 p. Cuckoo, La Famiglia, Tysta Mari