

BRAULIO 'S

UN RINCONCITO DE CANARIAS EN EEUU

Braulio abre un nuevo local en Miami



El cantante Braulio acaba de inaugurar en Miami un gran restaurante especializado en comida de las islas en donde estaba el antiguo Habana Nights

Por Santiago Gil (Mayo de 2010)

Braulio acaba de abrir un restaurante que está llamado a convertirse en una de las referencias culinarias del sur de Miami. Y además, aprovechando el tirón de su nombre y su popularidad al otro lado del océano, está empeñado en dar a conocer la comida

canaria con todo el esplendor de nuestro condumio y dejando atrás los incomprensibles complejos que han impedido que vendamos nuestra gastronomía más allá del tópico. El Braulio's Concert Hall apostará por la cocina canaria. Para ello cuenta con la complicidad de unos empleados empeñados en reivindicar los sabores heredados de sus antepasados.

El nuevo local del cantante guiense aspira a convertirse en un lugar de encuentro para los canarios que residen o visitan Estados Unidos. Y lo bueno es que quienes se acerquen al restaurante podrán escuchar a Braulio cantando muchas de las canciones que le han convertido en una referencia musical de primer nivel en las dos orillas del Atlántico. No es una apuesta casual esta irrupción culinaria del cantante canario. Los que lo conocemos sabemos de su pasión por el condumio y su reivindicación del conejo al salmorejo, las carajacas, el puchero canario o unos buenos huevos moles. Los encuentros en la casa de Braulio en Santa Cristina ya tenían mucho que ver con el Braulio's Concert Hall: comer, beber y cantar, por ese orden, o alternando cualquiera de los verbos, eran la esencia de cualquier encuentro cuyo objetivo fuera el disfrute o la reivindicación de las emociones. Hace un tiempo que no regresa a la isla, y eso es algo que echamos de menos los amigos. Lo bueno es que ahora sabemos que, cruzando el charco, lo podemos encontrar en su salsa, alrededor de los pucheros, y controlando el picante de los mojos o la presentación de un buen sancocho. Y también, claro, desgranando ese repertorio musical

tan imprescindible para los que nos hemos criado con el arrullo de sus canciones.



- ¿Cuándo y dónde se inicia realmente esta aventura culinaria?

Tú mejor que nadie sabes, Chaguito, que a mí siempre me ha tirado la cocina. No sólo en plan de disfrutar comiendo lo que sale de ella, sino elaborando algunos platos sencillos. Así que, desde que ando por estos lares, hace más de veinte años, mis amigos en Miami se han puesto ciegos con las papas arrugás con mojo, las garbanzas compuestas o el conejito al salmorejo que yo les preparaba en nuestros festines étlico-musicales... Como las reacciones eran tan, pero TAN, positivas empecé a pensar en

poner un garito donde se diera comida exclusivamente canaria, y hoy, por fin, lo veo materializado.

- ¿Cuáles son los platos estrella de la carta?

Todos están funcionando muy bien. Hoy, por ejemplo, el plato del día era el Rancho Canario y todo el mundo se ha marchado encantado. También tiene buena salida el conejo, el churrasco con salsa de plátano, la ropa vieja- no sé si sabes que los cubanos también tienen un plato con igual nombre, pero después de probar la nuestra, juran que se apuntarán de por vida a ella- los churros de pescado, el pescado encebollado, etc. Debo comentarte que para enseñar a los cocineros de aquí conté con la inestimable colaboración de mi amiga Herminia Henríquez, toda una experta en comidas caseras del terruño, que vino expresamente desde nuestra isla y pasó dos meses adiestrando al personal de cocina.

- ¿Qué recuerdas de tus comidas de niño en Guía? ¿Cuál era tu plato preferido y quién lo cocinaba?

A mí me encantaban los potajes. Los preparaba mi madre y me los solía comer espolvoreándole gofio por encima, acompañándolos también con queso y con plátano. Esto provocaba siempre el disgusto de mis tías que, escandalizadas, me decían que comer con más de un “conduto”, en aquellos años de cartilla de racionamiento, era, no sólo un despilfarro, sino, además, un pecado.

Cuando pienso en potajes también recuerdo con cariño los que preparaba mi tía política Carmen, que era una experta en el potaje

de berros y siempre que lo hacía, sabiendo de mi pasión por él, me gritaba desde el patio interior de la casa para que bajara a darme festín.



- ¿Qué se puede encontrar quien se acerque a su restaurante?

Se puede encontrar con una comida elaborada con productos de primera calidad, una atención amistosa y cercana y buena música, en una atmósfera tenue y agradable... en otras palabras: un rinconcito de Canarias en USA.

- ¿Dónde está exactamente? ¿En qué zona de la ciudad?

Estamos situados en donde estaba el antiguo Habana Nights, en el 1255 W de la 46th St. en la populosa e industrial ciudad de Hialeah, a 15 minutos del centro o Downtown de Miami.

-¿Cómo se las arreglará para llevar a Estados Unidos la materia prima necesaria para nuestros platos más tradicionales?

Afortunadamente, todo se encuentra aquí, excepto el buen gofio, los quesos y los vinos... pero todo se andará. Estamos considerando sacar una licencia de importación para, cuando sea necesario, cargar un “container” con productos de todas las islas... ya veremos.

- ¿Tendrá queso de flor de Guía?

Ese será el primero que entre con los del Sur de G.C. y de Fuerteventura.... vinos tintos del Chicharro, blancos de Lanzarote, Malvasías de La Palma, vino de Pata herreño, almogrote gomero... y GOFIO de verdad, porque el que se vende aquí no es tan bueno como el nuestro... Fíjate que los cubanos tienen un dicho que dedican a los que están contando o haciendo estupideces...normalmente les dicen “!No comas gofio, chico!”... pero los que han probado, el de VERDAD, sí que lo valoran.

- Soy un norteamericano despistado que entra por la puerta del restaurante: sorpréndeme.

Ya han venido varios y se han marchado encantados. Lo que más parece gustarles son las papas “arrugás” con mojo. El otro día vino un grupo de estudiantes del Miami Dade Community College y se pusieron morados... nos dejaron sin papas para el resto de los clientes.

- Dónde se encuentran la música y la cocina, en qué momento se cruzan sus destinos, o por lo menos en qué momento sucede eso en su restaurante

La música siempre está presente. Tengo grabaciones con los mejores temas de Los Sabandeños, Gofiones, José A. Ramos, El Colorao, Benito Cabrera, La Parranda, etc. etc.... y también de éxitos de baladistas en español.

La música en vivo empieza por los fines de semana, los sábados y domingos ya suena desde la hora del almuerzo con un pianista que ameniza y por la noche ya vienen las atracciones de más peso ... Espero que pronto pueda traer algunos músicos paisanos para empezar a darlos a conocer en el Sur de la Florida... De momento, el primero que se ha apuntado es Antonio Brito y espero que detrás de él vengan otros: el problema son los costos en visas, pasajes y hoteles.



-¿Qué cree que le pedirían Lolita Pluma o Tomásín si se le aparecieran cualquier noche de éstas por su local?

Bueno, con Tomásín comí alguna vez y el hombre tenía un saque del carajoparriba... pero estoy seguro que aquí no le quitaría ojo a las camareras, la comida sería lo de menos. Con doña Lola nunca tuve el placer de comer, pero me da la impresión que si entrara por la puerta del restaurante se dedicaría a coger sobras para su gatos y se olvidaría de ella misma, como hacía por los restaurantes del Parque de Santa Catalina.

- A qué plato le compondría Braulio una canción

A cualquiera que tuviera garbanzos...

-Cuánto de regreso hay en los sabores

A veces, cuando como algo del terruño, si cierro los ojos me parece estar ahí... sobre todo porque hay cuadros con paisajes de todas las islas... Ahora mismo, mientras te escribo, detrás de mí hay una foto preciosa que me hizo llegar Manuel Almeida, con una vista de Caleta de Fuste amaneciendo...

- ¿Cuándo se dejará caer de nuevo por las islas? Echamos de menos sus garbanzadas y sus canciones.

Tal vez me dé un saltito a finales de junio después de cumplir unos compromisos en República Dominicana.