



DOS MUJERES, una antropóloga y otra artista plástica, incursionaron en una aventura cuyo resultado final es una experiencia gastronómica-cultural. A través de los sabores nos remontamos a la cultura prehispánica y probamos recetas de toda la vida, con un toque femenino y artístico.

Restaurante la
Palapa

BÁRBARA Sibley

LA PALAPA FUE IDEADA POR DOS MUJERES: la antropóloga mexicana Bárbara Sibley y la artista plástica norteamericana Margaritte Malfy. Ambas se conocieron hace más de 15 años. Cada una deseaba tener algún día su propio restaurante. En 1997, viajaron a la Ciudad de México como parte de una exposición colectiva de artistas neoyorquinos. Durante el curso de ese viaje se gestó la idea de abrir un restaurante de comida mexicana auténtica en Nueva York. En noviembre del 2000, tras ver que un amigo suyo había abierto su restaurante, decidieron aventurarse y abrir su primer negocio. Posteriormente, en septiembre de 2003, incursionaron en su segundo restaurante, La Palapa Rockola. Al platicar con Bárbara, es evidente la pasión que siente por la gastronomía mexicana. No ha sido una labor fácil. Ambas mujeres han enfrentado dificultades al ser dueñas y chefs de sus restaurantes en una industria dominada por los hombres. Sin embargo, el toque femenino, la vena artística y la curiosidad antropológica de las dueñas, se refleja en una propuesta que incorpora desde preparaciones prehispánicas, hasta recetas de toda la vida, presentadas de una manera innovadora y fresca.



**La Palapa
Cocina
Mexicana**
East Village
77 Saint,
Mark's Place,
New York, NY.
10003,
entre 1st y 2nd
Avenues.
T. 212 77 2537.
lapalapa.com

SOBRE EL RESTAURANTE

EL LOCAL PARECERÍA CONTENER DEN-
TRO DE SUS PAREDES INSPIRACIÓN PARA
LA CREACIÓN. FUE CASA DEL POETA W.H.
AUDEN POR MÁS DE 30 AÑOS Y DESPUÉS
FUNGIÓ COMO EL TALLER DE IMPRESIÓN
DEL INTELLECTUAL LEÓN TROSKY, ANTES
DE QUE SE MUDARA A MÉXICO CON DIEGO
RIVERA Y FRIDA KAHLO. En la banqueta fuera

de su restaurante, las dueñas me han hecho reír. Han encontrado el símbolo perfecto para señalar la ubicación de su negocio. En una pequeña jardinera veo una milpa. ¡Una milpa en una concurrida calle de Manhattan! En el interior del restaurante, los colores amarillo, azul y ladrillo, se mezclan con la decoración de pequeños nichos con figuras prehispánicas y los equipales de las mesas. Bárbara nos cuenta que decidieron abrir un lugar estilo La Condesa, con una decoración sencilla y lo más alejada posible de los estereotipos mexicanos.

La comida, al igual que las dueñas, cuenta con una sutileza que la distingue de los demás restaurantes mexicanos. Bárbara, como buena anfitriona, nos ofrece unas doraditas de nopal y tinga. La masa es de un agradable verde. Al preguntarle sobre el color, Bárbara me cuenta que los aztecas utilizaban todo tipo de ingredientes para darle color a la masa y que en este caso utilizó el jugo del nopal. Las doraditas son pequeñas quesadillas fritas perfectamente infladas, rellenas de tinga de pollo y decoradas con guacamole, crema hecha en casa, salsa también casera y espolvoreadas con queso. Al probarla, los sabores se derriten en la boca y encuentro que le han agregado un poco de anís a la masa. Este ingrediente le da un dulzor agradable que resulta en la integración perfecta de los sabores. Comer también se puede convertir en una experiencia cultural, sobre todo cuando se tiene como guía a dos mujeres apasionadas con la comida y con su arte.

“YO SOY ORIGINARIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y VINE A NUEVA YORK A ESTUDIAR ANTROPOLOGÍA. LO QUE ME INTERESA ES QUE LA GASTRONOMÍA, LA ANTROPOLOGÍA Y LAS CULTURAS... VIENEN JUNTO CON MI AÑORANZA DE LA COMIDA AUTÉNTICA MEXICANA, Y CONTRIBUYEN PARA CREAR UN RESTAURANTE Y PLATILLOS MUY AUTÉNTICOS CON INGREDIENTES FRESCOS ORIGINALMENTE DE MÉXICO CON UNAS RECETAS QUE REALMENTE SON CASERAS.”

Doraditas verdes de pollo. Busque la receta al final de esta sección.



“MÉXICO ES UN PAÍS DONDE SE ENCUENTRAN MUCHOS SABORES E INGREDIENTES QUE NO HAY EN NINGUNA PARTE DEL MUNDO. HACER UNA COMIDA Y UN RESTAURANTE QUE ESTÉ CERTIFICADO COMO AUTÉNTICAMENTE MEXICANO, ES UN HONOR.”

