



FOTO: PAUL CHILD/THE SCHLESINGER LIBRARY, RADCLIFFE INSTITUTE, HARVARD UNIVERSITY / D.R.



Dos imágenes con pavo: a la izq., Julia Child en sus inicios como presentadora en la PBS, la cadena pública estadounidense. En la página anterior, Meryl Streep en la piel de la cocinera para la película *Julie & Julia*.

# Conociendo a Julia

Con un programa de televisión grabado en una cocina llena de cachivaches, Julia Child cautivó el corazón de los americanos, acercándolos a la cocina tradicional francesa. En la película 'Julie & Julia', que ahora se estrena, una genial Meryl Streep recuerda la figura de esta extravagante y entrañable mujer. YO DONA se une a este homenaje.

por SERGEI VERA

**E**l mejor libro de cocina francesa que jamás se haya publicado en Estados Unidos no lo escribió un chef galo discípulo de Paul Bocuse con tres estrellas Michelin, sino una americana de Pasadena que no descubrió la buena mesa hasta los 37 años, y que de joven parecía tener tan sólo un pensamiento gastronómico en mente: *comer todo lo que pudiera de una sola tacada*. Una californiana que, pese a nacer pocos días después de que se abriera el primer *fast food* en Estados Unidos, consiguió demostrar que los platos podrían resultar deliciosos más allá de los sandwiches, las hamburguesas de los *drive-in restaurants* y las BBQs.

Julia Carolyn McWilliams, su nombre de soltera, fue la primogénita de una acomodada familia de tradición conservadora. La mentalidad abierta de esta mujer de más de 1,80 centímetros –su madre decía que había criado cinco metros y medio de niños, refiriéndose a sus tres hijos– la predispuso a aceptar el rol de mujer inquieta en una época que no parecía corresponderle y en una ciudad que se le quedaba siempre pequeña. Cuando las mujeres de su generación debían conformarse con trabajos de enfermeras o profesoras, ella so-

ñaba con ser novelista o jugadora de baloncesto. Pudo graduarse en Historia, vivió en Nueva York, trabajó en publicidad y hasta en moda –como columnista de la revista *Cost*–. Pero el camino siempre la llevaba de vuelta a su Pasadena natal, donde no encontraba un sitio: demasiada fiesta benéfica, algo de golf, y no pocas bodas –siempre de otras–. A punto de cumplir los 30 y viéndose como una eterna y feliz soltera, decidió separarse de la *Pasadena socialite*, a la que definía como «un montón de viejos republicanos con los ojos cerrados y de mujeres dedicadas a crear simplemente nada, que raramente se desarrollaban». Julia siempre guardó las distancias con su padre, vicepresidente de una de las mayores inversoras de California, quien no dudaba en emitir su recelo ante judíos, artistas, intelectuales y extranjeros; precisamente la gente →



De izq. a dcha. y de arriba abajo: Child, en una curiosa pose en su programa de televisión, *The French Chef* (1970). Lo que la cámara no dejaba ver (1960). Una de las postales de San Valentín de los Child. La popular cocinera, posando para la posteridad con huevos y batidor en mano (1997).

FOTO: PAUL CHILD/THE SCHLESINGER LIBRARY, RADCLIFFE INSTITUTE, HARVARD UNIVERSITY



FOTO: PAUL CHILD/THE SCHLESINGER LIBRARY, RADCLIFFE INSTITUTE, HARVARD UNIVERSITY



que ella estaba deseando conocer. Tras la muerte de su madre, poco le ataba a la ciudad donde nació.

**Después de Pearl Harbor**, y con una guerra mundial inundando el globo, decidió unirse a la OSS (Office of Strategic Services), un organismo de inteligencia precursor de la CIA, con sede en Washington, desde donde se estaba organizando una red de espionaje en Europa y Asia. En 1944 fue destinada a Ceilán (ahora Sri Lanka), y después a Kunming (China). Rodeada de insectos, elefantes, lluvias tropicales y una gran carga de trabajo, Julia empezaba a realizarse. Allí conoció a Paul Child, 10 años mayor que ella y 30 centímetros menor, músico, cultivado y *gourmet*, quien había vivido en París y en el sudeste asiático, y con quien compartía su curiosidad gastronómica. Se casaron en 1946. Pero su vida cambió el 3 de noviembre de 1948, cuando destinaron a Paul a su ciudad favorita: París.

**«No sólo nos enseñó a cocinar, también a ser valientes, a superar los obstáculos. Es un icono feminista más que un referente culinario.»**

*Julie Powell, escritora*

Como recuerda en *My life in France* –la autobiografía que escribió junto a Alex Prud'homme, sobrino nieto de su marido– tras una semana a bordo del trasatlántico SS America, ambos atracaron en Le Havre. Cruzaron Normandía, hasta recalar en Rouen. Allí atravesaron la plaza donde Juana de Arco fue sacrificada y llegaron al restaurante La Couronne, siguiendo el consejo de su Guía Michelin, donde les esperaba un menú que recordaría durante toda su vida: media docena de ostras, servidas con pan casero y mantequilla, y lenguado meunière. A Julia le sorprendió comer con vino o tomar la ensalada antes del postre; sin embargo, lo describió como «una experiencia de orden superior a

cualquiera que hubiera tenido antes». Había descubierto, pues, la buena mesa de la mano de su marido, quien le explicó que en Francia comer se consideraba «una mezcla de deporte nacional y Bellas Artes».

Julia Child tenía claro que la cocina tradicional francesa sería lo suyo. Nadie lograba entender cómo disfrutaba yendo a la compra o la estrecha relación que mantenía con carniceros, pescaderos y fruterías. «Si sienten que estoy encantada con su tienda y muestro un interés genuino por el producto, se abrirán como una flor. Si no me tomo el tiempo de conocerles, a ellos y su mercancía, no me iré a casa con la mejor cesta de la compra. Obtener excelentes verduras o buenos cortes de carne para mis cenas supone un gran esfuerzo, pero... ¡qué cenas!»





Dos fotogramas de la cinta *Julie & Julia*, dirigida por **Nora Ephron** y con **Streep, Amy Adams** y **Stanley Tucci** como protagonistas.

## ICONO POP

En un tiempo en que el territorio de la mujer se llamaba cocina, hablar de recetas francesas debía de ser realmente excitante y liberador. Julia Child se convirtió en una estrella de la televisión y sus libros siguen vendiéndose décadas después. Una vida que ya inspiró el musical *Bon Appétit!* (1989) y, ahora, el libro escrito por Julia Powell, en el que se basa la cinta dirigida por Nora Ephron. Un homenaje que, en ocasiones, también fue parodia, como la realizada en el programa *Saturday Night Live* por el cómico Dan Aykroyd.

Paul –quien la definía como «una niña adulta»– la animó a perseguir su pasión. Así, se matriculó en la más famosa escuela de cocina de París: Le Cordon Bleu. La directora, Madame Élisabeth Brassart, llegó a afirmar que «los americanos no saben cocinar» y Julia creía que se sacaban de quicio la una a la otra. Durante meses acudió al curso para profesionales junto a un experimentado chef llamado Bougnard. Fue él, quien, en mayo de 1950, cuando Julia decidió prepararse el examen por su cuenta, intercedió ante Madame Brassart para ponerle una fecha. Sin embargo,

llegado el día se encontró con una prueba que pedía recetas tan básicas que Julia las había descartado. «El examen era demasiado simple para alguien que había dedicado seis meses de trabajo duro a la escuela de cocina e innumerables horas de su tiempo libre a los fogones. Atrapada en mi propio romanticismo, me había preparado temas mucho más difíciles.

Con la cantidad de técnicas que controlaba..., yo, la maestra suprema de las salsas tradicionales, cassoulets, estofados, soufflés, terrinas y patés». Fracasó en su primer intento, pero obtendría el diploma más tarde, en septiembre de 1951.

En París, conoció, dentro del grupo de gastronomas *Des gourmettes*, a Simone Beck Fischbacher y Louisette Bertholl, quienes habían estado trabajando en un libro de cocina que esperaban publicar en EEUU y a quienes la editorial les había aconsejado: «consigan un americano que esté loco por la cocina francesa; alguien que pueda ver y explicar las cosas con un punto de vista estadounidense». El perfil de Julia Child era el idóneo. Con ellas creó una escuela en la cocina de su vivienda, que se consolidó como *L'école des trois gourmandes*, donde perfilaban el recetario a medida que daban en las clases. Louisette se descolgó del proyecto, pero Simone y Julia siguieron trabajando en el libro, aunque el matrimonio Child tuviera que mudarse

a lugares como Marsella, Alemania, Noruega y, finalmente, Estados Unidos. Bajo el título de *French Cooking for the american kitchen*, el libro –más bien, una enciclopedia de 750 páginas– pasó por diferentes editoriales hasta que llegó a manos de Judith Jones –la editora que aconsejó a Knopf publicar el diario de Anna Fank–, quien propuso cambiar el título para lanzarlo como *Mastering The Art of French Cooking*, en otoño de 1961. «Julia logró que la gente viera que la cocina podía ser divertida y sensual. Y cambió el modo de escribir libros de recetas», afirma Judith. Vendió nada menos que 100.000 ejemplares el primer año, un ritmo que se mantuvo durante toda una década. Durante la promoción del libro en televisión, diferentes productores se dejaron

atrapar por su espontaneidad y le propusieron presentar un programa: *The French Chef*. Julia Child continuó con más programas, logró tres premios Emmy, mientras las anécdotas sobre su forma de cocinar o las imitaciones de su timbre de voz... y su vehemente forma de moverse por el plató se sucedían. Tan sólo buscaba que sus espectadores se relajaran, aconsejándoles que nunca pidieran disculpas o menospreciaran el resultado de un plato: «Sus invitados no sabrán si algo ha salido mal», repetía. (Hoy en día, *Mastering...* va por la 47ª edición, y provocó, entre muchas otras cosas, que Julie Powell se decidiera a contar en un blog su particular odisea intentando recrear las recetas que en él figuran. Las peripecias se publicaron bajo el título de

*Julie & Julia: 365 Days, 524 Recipes, 1 Tiny Apartment Kitchen*. Según Julie Powell, «Julia no sólo nos enseñó a cocinar, también a ser valientes, a superar los obstáculos. Es un icono feminista más que un referente culinario. Inspiró a miles de mujeres para que pudieran ser lo que quisieran ser».

**Con un sentido lúdico diferente**, consiguió desmitificar la cocina francesa y hacerla accesible al gran público. «Nunca se vio a sí misma como una chef, sino como alguien a quien le gustaba cocinar. Su objetivo era la cocina en sí, y no impresionar a otros por su habilidad. Era totalmente real, sin pretensiones ni esnobismos», asegura la jefe de cocina y columnista gastronómica Laurence Hauben. «Sus herramientas reflejan su total falta de pretensiones», afirma John Willoughby, de la revista *Gourmet*. «Para ella, cocinar era importante, pero no debía ser algo serio», mantiene Alice Waters, la también revolucionaria chef estadounidense propietaria de Chez Panisse. Eve Felder, del Culinary Institute Of America, afirma: «Tenía un espíritu especial. No sólo por su tamaño físico, sino por su grandeza emocional, y el hecho de que, simplemente, vivía la vida con alegría». En una entrevista que el presentador David Letterman le hizo a finales de los 80, le preguntó: «¿Qué hace cuándo un plato sale mal?» «Dárselo a mi marido», contestó ella, con ese estilo accesible y distendido que fue, durante sus 92 años, su mayor contribución a la historia de la gastronomía. **XO**

**«Nunca se vio a sí misma como una chef, sino como alguien a quien le gustaba cocinar. Era totalmente real, sin pretensiones ni esnobismos.»**

*Laurence Hauben, columnista gastronómica*