

## CON UNA PIZCA DE IMAGINACIÓN\_



© John Dominis

## Julia Child *BON APPÉTIT!*

**Adelantada para su época, este icono pop supo llevar la Cocina Francesa a la pantalla chica, escribió libros y logró fama y fortuna. Ya madura, se sumó a los nuevos tiempos, publicando videos demostrativos que arrasaron entre el público, transformándola en una verdadera *influencer gourmet* de su tiempo.**

Por\_ Marietta Santi

Fue pionera en varios aspectos. No sólo introdujo la cocina francesa en el medio gastronómico estadounidense dado a las hamburguesas, las salsas enlatadas y la comida Tex-Mex, sino que logró instalarse como rostro en la naciente televisión de los 60. A sus 50 años, logró convertirse en icono pop a pesar de su 1 metro 88 de estatura y un físico poco adecuado para la pantalla chica, según los cánones de la época. Masificó la llamada "alta cocina" y logró un lugar para la dueña de casa común y corriente en los medios audiovisuales.

Su exitosa carrera partió cuando ya tenía 49 años, en 1961, con el lanzamiento del libro de recetas *«Mastering the Art of French Cooking»*, en un lenguaje sencillo y pensado para la familia de clase media. Dos años después, estrenó el programa de televisión *«The French Chef»*, en la Cadena estadounidense WGBH-TV, e inmediatamente lideró la sintonía.

El espacio se mantuvo al aire **durante 10 años, obteniendo el Premio Emmy al Mejor Programa Educativo**. Se suma que en 1972, su ciclo se convirtió en el primero de la TV en incluir subtítulos para el público sordomudo.

En las décadas de los 70 y 80, Child fue la estrella de numerosos espacios televisivos, entre ellos, *«Julia Child & Company»*, y *«Julia Child & more Company»*. Este último, dio origen a una publicación, que ganó el Premio Nacional del Libro 1979, en la categoría "de interés actual". Una década después, demostrando lo adelantada que estaba pese a su edad, publicó *«The Way To Cook»*, junto a una colección de videos demostrativos.

En los 90, Julia fue duramente atacada por los representantes de los estilos saludables de comida, que se quejaban del exceso de mantequilla que usaba en sus preparaciones. Pero ella respondió astutamente, en tono divertido: **"Todos están exagerando. Si el miedo a la comida continúa, será el fin de la Gastronomía en los Estados Unidos. Por fortuna, los franceses no sufren de la misma histeria que nosotros. Deberíamos disfrutar la comida y divertirnos. Es uno de los placeres más sencillos y bellos en la vida"**.

Child estelarizó otras 4 series en ese mismo periodo, que incluían la participación en cámara de distinguidos maestros de cocina invitados: *«Cocinando con los Masterchefs»*, *«En la cocina de Julia con Masterchefs»*, *«Horneando con Julia»*, *«Julia Child & Jacques Pépin cocinan*

desde casa». Destacó por su colaboración con este último famoso divulgador culinario en múltiples ocasiones, tanto en programas de televisión como en libros de repostería.

Cuesta creer que en sus inicios ella se sintiera insegura y sin cualidades para la cocina: “Nadie nace siendo un gran cocinero, se aprende con la práctica. Soy el mejor ejemplo”.

## EL GUSTO POR LA FRENCH CUISINE

El menú habitual en las cenas de infancia de Julia, nacida McWilliams en 1912, se componía de *roast beef* y pollos asados con salsa de menta que hacían los cocineros de la casa de su familia en *Pasadena*, California. Su madre era dueña de casa, hija de un gobernador de *Massachusetts*, que sentía aversión por el Arte Culinario. Su padre era un empresario conservador. Fue la hija mayor de 3 hermanos, por lo que se esperaba de ella un “buen matrimonio”. Para conseguirlo, tal como su madre, estudió en una escuela de señoritas de la Costa Este, donde asistían las jovencitas que querían ser buenas esposas. Ahí, les ensañaban costura, modales y algo de repostería.

Pero la inquieta Julia siempre quiso más: soñaba con ser escritora, por lo que dejó la tranquilidad de California, y buscó trabajo como periodista en la convulsionada Nueva York. Claro que sólo consiguió desempeñarse como redactora publicitaria.

En plena Segunda Guerra Mundial, y como su elevada estatura la hacía demasiado alta para las unidades militares femeninas de la época dejándola por tanto fuera de la Armada, se unió a la OSS (Oficina de Servicios Estratégicos), agencia precursora de la CIA. Y aunque su deseo oculto era ser espía, sólo trabajó en las oficinas de *Sri Lanka* enviando informes confidenciales. “Como soy tan alta nadie sospecharía de mí”, cuenta en sus biografías de época. Fue en esta isla (antiguamente Ceilán), donde conoció al que sería su marido, Paul Child, quien realizaba gráficos y mapas para el Ejército. Él tenía 10 años más que ella, era de Boston, culto y muy refinado. Ambos fueron destinados a China, y en 1946 regresaron a los Estados Unidos, donde finalmente contrajeron matrimonio.

Dos años después, Paul partió a Francia como representante cultural. Ese viaje fue el hito mayor en la vida de Julia, ya que cambió su historia para siempre: se enamoró de la cocina francesa, de los mercados y del trabajo de los *Chefs*. El primer plato que probó fue un lenguado a la *meunière*, pez que no conocía, y cuya textura sellada con mantequilla simplemente la trastornó.

Rápidamente amó todo lo francés. El café fuerte, los quesos, la sopa de cebolla, el pollo al vino, los tentadores *macarons*, los *éclairs*, la *crème brûlée*, la tradicional tarta *tatin*... y un sabroso y tentador etcétera.

En una entrevista a «*The New York Times*», Julia declaró que comer ostras y vino fino en Francia había promovido, “la apertura de su alma y espíritu”.

Pasó 6 años viajando entre París y la Provenza, los mismos que muchas veces llamó “los mejores de su vida”, tiempo en que se matriculó en un curso en la Escuela de Cocina más antigua de París, nada menos que *Le Cordon Bleu*. Aprendió a deshuesar aves, elaborar salsas de todo tipo y preparar profiteroles, bajo las órdenes del veterano *Chef* Max Bugnard, quien había trabajado junto al legendario escritor culinario Auguste Escoffier (1846-1935), padre de la alta cocina francesa contemporánea.

Terminado el curso, montó una escuela para enseñarles a cocinar a las mujeres norteamericanas que vivían en París. Labor que emprendió junto a sus dos amigas francesas, Louise Bertholle y Simone Beck (hija del productor del licor de hierbas *Bénédictine*). Las amigas estaban recopilando un recetario e invitaron a Julia a integrarse al proyecto. Durante 4 años, Child revisó las múltiples recetas que le entregaba Simone, adaptándolas a los ingredientes americanos y agregando una pizca de alguna versión más sencilla y fácil de preparar.

El resultado fue tan extenso, que los editores les solicitaron acotar los textos en un solo volumen, pero de todos modos fue rechazado. Finalmente, Avis DeVoto, amiga de Julia, llevaría el manuscrito a la editorial de Alfred A. Knopf.

**La editora Judith Jones, la misma que publicó «El diario de Anna Frank», probó las recetas y se encantó: “Es revolucionario, será un clásico”, dictaminó.**

El recetario se publicó bajo el ya mencionado nombre de «*Mastering the Art of French Cooking*», y obtuvo críticas favorables en los diarios más influyentes del país. En 1961, las autoras iniciaron una gira promocional, en medio de la pronta jubilación de Paul, marcando un nuevo ciclo en la vida de la ya famosa pareja.



© Schlesinger Library, Radcliffe Institute, Harvard University

«*Drips hot syrup overs*» (1965)  
 “Sube el fuego a alto, y cocina sin remover, hasta que el jarabe adquiera un color caramelo claro”, aconsejaba Julia Child en sus programas.



## LAS TRES EFE

Child lanzó sus memorias a los 92 años. Tituladas «*My Life in France*», destacó el apoyo inigualable de su esposo, quien participó activamente en cada una de las iniciativas que ella emprendió. Él se encargaba de diseñar los decorados, pero también iba a comprar los ingredientes al mercado, encargaba el vino y probaba las recetas nuevas. Incluso se encargó de diseñar la cocina que sirvió de escenario para todos sus programas de TV, y que hoy puede verse desplegada en el Museo Nacional de Historia Estadounidense (administrado por el *Smithsonian, Washington DC*).

“Fue una gran inspiración. Su entusiasmo con el vino y la comida me ayudó a formar mi gusto; y su ánimo me empujó a salir de los momentos de bajón. Nunca habría tenido mi carrera sin Paul”, relata en su biografía.

Pese a que siempre estuvo en primera fila abriendo camino para las mujeres, Julia nunca se consideró feminista, movimiento que se consolidó en los 60 cuando iniciaba su camino. Se autodefinía como “una trabajadora”, lo que en lenguaje actual podríamos llamar una emprendedora. Nunca estuvo quieta, los proyectos fluían de su cabeza imparable, y ser mujer no era un impedimento.

Sin embargo, cuando visitaba la cocina de un restaurante y no veía mujeres entre el personal, inmediatamente preguntaba al maestro de cocina por qué no las contrataba y promovía sus derechos como trabajadoras.

De su vida privada, Julia decía que para una mujer era positivo casarse “con un buen hombre y disfrutar del hogar”, y también aseguraba que las 3 eses –*feed, fuck, flatter* (alimentar, follarse y adular)– eran el secreto para mantener vivo el matrimonio. Se lamentaba de no haber podido tener hijos, y reflexionaba que quizás por eso se dedicó con tanta pasión a la buena cocina. Rodeada de fama, en 2000 recibió la **Legión de Honor Francesa**, y fue elegida **Miembro de la Academia Estadounidense de las Artes y las Ciencias**; en 2003, fue **distinguida con la Medalla Presidencial de la Libertad**; también recibió doctorados honoríficos de varias universidades, incluyendo a *Harvard*.

El 13 de agosto de 2004, quien fuera una *influencer* –mucho antes de que existiera el concepto en redes sociales– murió de enfermedad renal en una residencia de retiro llamada Casa Dorinda, en Montecito-California, donde vivía desde el fallecimiento de su amado Paul, en 1994. Faltaban sólo dos días para su cumpleaños número 92.

Su última cena fue sopa de cebolla a la francesa... *bien sur*. 🍷

## ¿CUÁL FUE EL SECRETO?

Alex Prud'homme (periodista, sobrino nieto de Julia, ha escrito tres libros sobre ella), señaló: “Bajo la apariencia glamorosa de sus recetas francesas, Child buscaba transmitir la importancia de usar alimentos frescos, poniendo atención en la selección de los ingredientes que, más de medio siglo después, ha dado pie a la fiebre por la comida orgánica”.

Según su otro biógrafo, Bob Spitz, periodista y autor de muchas biografías de importantes figuras culturales, lo que verdaderamente hacía que sus seguidoras tomaran nota de sus recetas eran su naturalidad y su eterna disposición a reírse de sí misma: “Jamás se portó como una diva. Mostraba sus errores y los corregía con una sonrisa. Siempre se supo una aprendiz, lo que la acercó a las dueñas de casa americanas”, precisa Spitz.

“Cuando Julia trataba de dar vuelta una tortilla y se le caía la mitad, la devolvía a la sartén y le decía con una sonrisa a los espectadores: ‘Si están solos en la cocina, siempre pueden recogerla. ¿Quién se va a enterar?’”, recuerda Spitz en «*Dearie: The Remarkable Life of Julia Child*» (2012). También destaca en sus textos, que ella terminaba todos sus programas con un entusiasta: “*Bon appétit!*”.



© Boston Globe

## LA ABUELA “TELECHEF”

Como un referente para las generaciones actuales, la vida de esta “abuela telechef” – como la denomina el «Diario El País»–, ha sido plasmada en las tablas con el musical unipersonal «*Bon Appétit!*» (1989), en el Cine con la cinta «*Julie & Julia*» (2009, protagonizada por Meryl Streep); en televisión con la Serie «*Julia*» (HBOMax) y en un documental homónimo, ambos de 2021.



© Bettmann/Getty Images