

Una lei Leone, un lui Capricorno: la ricetta dell'alchimia sentimentale tra Julia e Paul Child



La magia della cucina

di Maria Rita Porfiri *

Quel giorno il caldo era davvero insopportabile e il rumore del ventilatore a pale, che riusciva a malapena a muovere l'aria, rompeva il silenzio della piccola stanza dove l'impiegata Julia McWilliams era seduta alla scrivania, intenta a riempire di nomi e numeri decine di moduli, destinati ad essere archiviati tra i documenti contenenti informazioni riservatissime. Era il 1943, il suo Paese era in guerra e, come dipendente dell'Ente

Governativo per l'*Intelligence* degli Stati Uniti, era stata destinata da qualche mese presso la sede di Ceylon, la splendida isola equatoriale chiamata anche la *lacrima dell'India*.

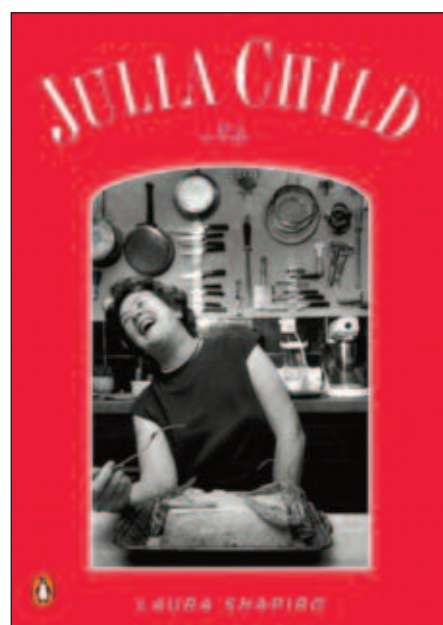
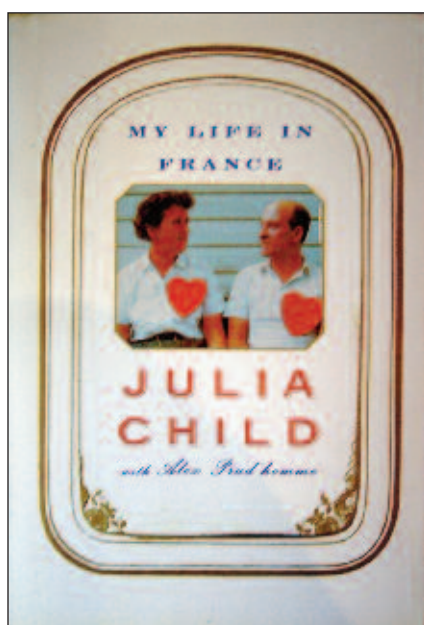
Julia si alzò dalla sua poltroncina e, per sgranchirsi le gambe, decise di camminare fino alla grande vetrata che si apriva sul corridoio del palazzo che ospitava il suo ufficio, costruito all'interno di un'enorme piantagione di tè. Arrivata

davanti alle immense finestre, si fermò a guardar fuori, le braccia piantate sulle anche, nella sua postura abituale. La pioggia scendeva sottile imperlando le foglie delle piante di tè ma Julia, ammise a se stessa con la consueta onestà, sapeva bene di non esser lì per ammirare il panorama esotico che si stagliava oltre il vetro. Julia fissava la finestra di uno degli uffici della costruzione di fronte, dove lavorava il collega Paul Cushing Child, sperando che si voltasse e,



La cucina di Julia Child sistemata in una sala dello Smithsonian National Museum of American History (foto Matthew G. Bisanz). Nella pagina precedente, Julia Child alla Miami Book Fair International nel 1989 in occasione dell'uscita del suo libro *The Way to Cook* (foto MDC archives).

intercettando il suo sguardo, la invitasse a uscire con lui, come accadeva sempre più spesso, da quando aveva preso a corteggiarla assiduamente. Anche Julia, all'epoca una indipendente single trentenne, non era insensibile al fascino di Paul: distinto e raffinato, amante della cucina francese, Paul aveva vissuto tra il New Jersey, dov'era nato, Boston, Parigi, dove si era cimentato in campo artistico come pittore e fotografo, con qualche incursione anche nella poesia, e l'Italia, dove aveva insegnato inglese, francese e perfino judo, sport in cui eccelleva, presso una scuola



A sinistra, la copertina dell'autobiografia di Julia Child *My life in France*, Knopf Doubleday Publishing Group 2007. A destra, *Julia Child - a life*, della statunitense Laura Shapiro, Penguin Group USA Incorporated 2009.





A sinistra, il cofanetto contenente una collezione in dvd di diciotto episodi del programma televisivo di Julia Child, WGBH Boston Video. A destra, la versione dvd della raccolta di ricette *The Way to Cook*, Alfred A. Knopf/Bk.it edizione 2010. In alto, Meryl Streep e Stanley Tucci nei panni di Julia e Paul Child nel film *Julie & Julia*, regia di Nora Ephron 2009 (foto Sony Pictures).

americana. Il loro incontro, avvenuto in un contesto così insolito, era destinato a trasformarsi in una relazione d'amore solida, intensa e complice, che sarebbe durata per tutta la vita. Julia e Paul, dopo due anni di fidanzamento, si sposarono nel 1946 negli Stati Uniti e rimasero in patria fino a quando, due anni più tardi, Paul

fu trasferito a Parigi. In questa città, dove la coppia condusse una vita brillante e aperta alla mondanità, il marito introdusse Julia ai piaceri della *haute cuisine*. Lei avrebbe sempre ricordato il loro primo pranzo a Rouen, a base di ostriche e sogliola alla mugnaia, come una vera e propria rivelazione, un 'dischiudersi dell'anima e dello

spirito'.

Di lì a poco, Julia avrebbe concretizzato la sua passione per la gastronomia francese iscrivendosi alla celebre scuola d'arte culinaria *Le cordon Bleu* e, in seguito, seguendo corsi privati tenuti dagli chef più famosi, scoprendo di possedere un vero e proprio talento naturale in cucina. A beneficiare della sua straordinaria abilità ai fornelli erano il marito e gli amici parigini, che, spesso, venivano invitati a cena dai Child, i quali amavano molto festeggiare anniversari e ricorrenze. San Valentino, in particolare, era la solennità per eccellenza, celebrata inviando ai conoscenti spiritose cartoline-ricordo che li ritraevano nelle situazioni di coppia più impensate, perfino immersi in una vasca da bagno traboccante di schiuma!

Julia visse cinque anni a Parigi, durante i quali, grazie anche al prezioso sostegno di suo marito, diede inizio all'ambizioso progetto di redigere un libro di ricette francesi destinato alle "casalinghe americane senza servitù". La stesura del libro richiese molti anni di lavoro e finalmente, nel 1961, fu edito il primo volume di *Mastering the Art of French Cooking*, corredato dalle illustrazioni di Paul Child, la cui seconda parte avrebbe visto la luce soltanto una decade più tardi. Sull'onda del successo riscosso dal libro nacque *The French Chef*, un programma televisivo di cucina in cui Julia, con uno stile personale e accattivante, realizzava in diretta alcuni tra i più celebri piatti della tradizione





La costellazione del Capricorno, segno zodiacale di Terra governato da Saturno. (foto Library of Congress). A sinistra, la costellazione del Leone, segno zodiacale di fuoco governato dal Sole. (foto Library of Congress)

culinaria francese. La trasmissione in breve divenne popolarissima e andò in onda senza interruzione dal 1963 al 1973; ogni episodio, immancabilmente, si concludeva con un garrulo e squillante *Bon appétit!* che Julia augurava ai suoi telespettatori. Estroversa, volitiva, capace di calamitare su di sé attenzione e ammirazione, Julia rivelava una personalità molto in sintonia con il suo segno zodiacale, il Leone, cui apparteneva essendo nata il 15 agosto 1912. Del Leone possedeva inoltre l'intelligenza vivace e la grande capacità organizzativa e la capacità di autoaffermarsi con impegno e combattività, consapevole del proprio valore. In amore, Julia era sempre stata molto esigente e aveva preferito mantenersi libera da legami affettivi impegnativi, finché aveva conosciuto Paul. Il loro matrimonio era una straordinaria alchimia di

passione, comprensione, condivisione. Paul era una guida per lei, la ascoltava con pazienza, sorrideva per la sua simpatica esuberanza e, soprattutto, al momento opportuno, la sapeva indirizzare con amore verso le scelte più giuste, aiutandola a sfruttare al meglio le sue qualità. Da vero Capricorno (era nato il 15 gennaio del 1902), Paul era un uomo pragmatico e sicuro di sé; le difficoltà della vita non lo scoraggiavano, anzi, lo stimolavano a lottare per perseguire gli obiettivi che si era prefissato. La profondità d'animo, la serietà, la solidità tipiche del Capricorno erano tratti evidenti nella personalità di Paul che, in linea con le caratteristiche del segno, fondava le proprie relazioni sulla condivisione di interessi comuni e sulla confidenza profonda. Per Julia, energica Leonessa, era un compagno Capricorno affidabile, concreto, presente. La loro storia d'amore, narrata

anche nel famoso film *Julie & Julia*, si concluse con la morte di Paul, avvenuta nel 1994, a 92 anni. Lei gli sopravvisse di dieci anni, spegnendosi nel 2004, a soli due giorni dal suo novantaduesimo compleanno. La stanza della cucina di Julia, disegnata per lei dal marito e set del suo show televisivo, ricostruita con la mobilia originale, è esposta al Museo Nazionale di Storia Americana a Washington; guardando la fotografia di questa 'storica' cucina, sembra quasi che dietro quei fornelli ci sia ancora Julia, che, con passione, ci insegna a guardare al cibo come a un piacere irrinunciabile, ricordandoci con malizia che "il solo momento buono per consumare cibi dietetici è mentre si aspetta che la bistecca sia cotta".

** psicoterapeuta di scuola junghiana*

