



Paula Deen

Savannah's Steel Magnolia

By | Por Bret Love

A conversation with Paula Deen is a lot like a visit to The Lady & Sons, her remarkably popular restaurant in Savannah's historic district: lively, comforting and steeped in Southern charm. Her distinctive drawl practically drips with sweetness—she calls me “Honey” on more than one occasion, but it never feels anything less than 100 percent genuine.

Deen's engaging persona likely comes from having overcome a lifetime of obstacles: Her parents died young, she got married at 18, suffered panic attacks and agoraphobia in her 20s, and got divorced at the age of 42. Picking herself up by her bootstraps as a single mother, she launched a catering service called The Bag Lady, with sons Bobby and Jamie delivering meals she prepared in her kitchen.

Alma del sur Una charla con Paula Deen se parece mucho a una visita a The Lady & Sons, su popularísimo restaurante en el casco histórico de Savannah: animada, reconfortante y llena de encanto sureño. Su característica forma de arrastrar las palabras desborda dulzura (me llama “Honey” en más de una ocasión) pero nunca deja de sonar totalmente genuina. Esa personalidad cariñosa tiene su origen en haber superado una vida de dificultades: sus padres murieron jóvenes, ella se casó a los 18 años, sufrió de ataques de pánico y agorafobia en la veintena y se divorció a los 42. Salió adelante sin ayuda de nadie y, siendo madre soltera, montó un servicio de banquetes llamado The Bag Lady, mientras sus hijos Bobby y Jamie repartían la comida que ella preparaba en la cocina de su casa.

Fifteen years later, Deen reigns as one of the world's most beloved celebrity chefs, with her own TV shows on the Food Network, her own magazine (*Cooking With Paula Deen*) and more than a dozen cookbooks to her credit. The latest one, *Paula Deen's Southern Cooking Bible*, features over 300 recipes ranging from Cajun to Low Country and spent several weeks on *The New York Times* best-sellers list.

We recently spoke with Deen from her Savannah home to talk about old memories, the new book and what makes traditional Southern cuisine so utterly timeless.

It's often said that food is intrinsically connected with our memories. What are your earliest memories of food from your childhood?

My first memory of food was with my aunt, who was only three years older than me. She sat me on the counter and got out a big bottle of vanilla flavoring. She said, "Smell this, Paula!" and I said, "Oh, yum!" She poured a big tablespoon and gave it to me and it nearly choked me to death (laughs). I couldn't understand how something that smelled so good could taste so nasty! I was probably three years old.

Who were the biggest influences on your Southern style of cooking?

My grandmother. My mother and daddy died very young, but her parents were in the food and lodging business their whole lives. My grandmother was the one that I spent time in the kitchen with. My daddy's favorite meal was chicken and dumplings. I was 19 when he died, and it was important to me that I be able to make his favorite dish. The first request I remember asking my grandmother was to teach me how to make chicken and dumplings.

I know you grew up in Albany. What led you to make your home in Savannah?

When I was 40 years old I was battling agoraphobia, and my husband at the time came home and told me he'd gotten a job in Savannah. I was devastated. [After we moved] I went to bed and cried for two months, and got up every day feeling hopelessness. Finally, one day it was like I flipped the light switch [in my mind]. The Serenity Prayer went through my head, and it was like I heard it for the first time. That morning, I accepted my mother's death, my daddy's death, my death, my children's deaths... I realized that I could live the rest of my life in fear, but it wasn't going to change things. It all became clear. I got out of bed and I fell in love with Savannah.

Quince años después, Deen es una de las chefs más famosas y queridas del mundo, tiene su propio programa en el canal Food Network, su propia revista (*Cooking With Paula Deen*) y más de una docena de libros de cocina publicados. El más reciente, *Paula Deen's Southern Cooking Bible*, contiene más de 300 recetas sureñas (de Cajun hasta Low Country) y ha estado en la lista de los más vendidos del *New York Times* durante varias semanas.

Hace poco conversamos con ella en su casa de Savannah para hablar de sus recuerdos, de su nuevo libro y de lo que hace tan impecable a la cocina del sur.

A menudo se dice que la comida está intrínsecamente relacionada con nuestros recuerdos. ¿Cuáles son sus primeras memorias de infancia sobre la comida?

Mi primer recuerdo de la comida es con mi tía, que tenía tres años más que yo. Me sentó en el mostrador de la cocina y sacó una botella grande de esencia de vainilla. Me dijo "huele esto, Paula", y yo dije "um, ¡qué rico!". Sirvió una gran cucharada, me la dio y casi me ahogo (risas). No podía entender cómo algo que olía tan bien supiera tan mal. Creo que tenía como tres años.

¿Cuáles fueron sus influencias más importantes con respecto al estilo de cocina del sur?

Mi abuela. Mi madre y mi papá murieron muy jóvenes, pero los padres de mi madre estuvieron toda la vida en el negocio de la comida y la hostelería. Con mi abuela era que siempre estaba en la cocina. La comida favorita de mi papá era el pollo con masitas. Yo tenía 19 años cuando él murió, y era muy importante para mí poder cocinar su plato favorito. Recuerdo que lo primero que le pedí a mi abuela que me enseñara a hacer fue pollo con masitas.

Sabemos que nació en Albany. ¿Qué la llevó a establecerse en Savannah?

Cuando tenía 40 años estaba luchando contra la agorafobia, y mi entonces esposo llegó un día a casa y me dijo



Counterclockwise from top right: © Editorial / Alamy. Used with permission. © Paula Deen Enterprises, LLC (2)

→ **How To Get There**
American Eagle provides three daily nonstop flights to Savannah from Dallas/Fort Worth.

Cómo llegar
American Eagle tiene tres vuelos diarios sin escalas desde Dallas/Fort Worth.



As a single mother, she launched a catering service called The Bag Lady, with sons Bobby and Jamie delivering meals she prepared in her kitchen.

What is it about Savannah that has kept you there all these years?

I would never consider living anywhere else. She has so much to offer. She's got the arts, history, architecture, ocean, natural beauty... She's so different from any other place I've ever been.

Why do you think traditional Southern cooking remains so popular?

It will never go out of style. I wouldn't even consider doing anything trendy: Trends come and go, but mama's cooking will never go out of style.

When you started your first company, The Bag Lady, back in 1989, did you ever imagine it would lead you where it has?

No way. I didn't have that good of an imagination! I was all consumed with survival. I knew that this was my last chance—my first and probably my only chance—to do something great, because I was 42 years old. I was ready to get out of my marriage of 27 years. I had no education, and I had two sons that I wanted to give a better life. I would not let anything deter me. I even put my relationship with my children on the line, because I felt like if I could make this little business succeed it would make their life better. Of course, they were young and they didn't see it that way. They told me daily, "Look, this is your dream, not ours!" But they hung in with me, and a wonderful thing happened... they grew up! My goal when I first started my little business was for us to be able to buy groceries on a Wednesday when payday wasn't until Friday. When I tell my story, or even pick up something and read my story, it's hard for me to believe!

Are there still any major goals you've yet to accomplish in your life?

Absolutely! Retirement is not a part of my vocabulary. I did everything ass-backwards. I was retired until I was 42, then I took total responsibility for my own life and made a commitment to do whatever it took to be able to say that my mother and father produced a winner. Like I said, I retired early and now I work 'til I drop!

que le habían dado un empleo en Savannah. Estaba desconsolada. [Después de mudarnos] me metí en la cama y lloré durante dos meses, y me levantaba cada día sintiéndome desesperada. Por fin, un día fue como si se hubiera encendido una luz [en mi mente]. Me pasó por la cabeza la Oración de la Serenidad, y fue como si la escuchara por primera vez. Esa mañana acepté la muerte de mi madre, la muerte de mi papá, mi muerte, la muerte de mis hijos... Me di cuenta de que podía vivir el resto de mi vida con miedo, pero que eso no iba a cambiar las cosas. De repente lo vi todo claro. Salí de la cama y me enamoré de Savannah.

¿Qué tiene Savannah que se ha quedado aquí tanto tiempo?

Nunca se me ocurriría vivir en otra parte. [Esta ciudad] tiene tanto que ofrecer. Tiene arte, historia, arquitectura, mar, belleza natural... Es muy diferente a cualquier otro lugar en el que haya estado.

¿Por qué cree que la comida del sur sigue siendo tan popular?

Nunca pasará de moda. No se me ocurriría hacer nada *trendy*: las tendencias van y vienen, pero la comida de mamá nunca pasará de moda.

Cuando abrió su primera empresa, The Bag Lady, en 1989, ¿se imaginaba que llegaría hasta aquí?

Para nada. ¡No tenía tanta imaginación! Era una cuestión de supervivencia. Sabía que era mi última oportunidad —mi primera y quizá única oportunidad— de hacer algo grande, porque tenía 42 años. Ya había dejado mi matrimonio de 27 años. No tenía estudios, y tenía dos hijos a los que quería dar una vida mejor. No permitiría que nada me disuadiera. Incluso puse en peligro la relación con mis hijos, porque sentía que si hacía prosperar este pequeño negocio podría darles una mejor vida. Naturalmente, ellos eran pequeños y no lo veían así. Me decían todos los días "Mira, es tu sueño, no el nuestro". Pero me aguantaron, y algo maravilloso sucedió: ¡crecieron! Mi meta cuando empecé con mi pequeño negocio era poder ser capaz de comprar comida un miércoles cuando el día de pago no era sino hasta el viernes siguiente. Cuando cuento mi historia, e incluso cuando la leo, no me lo puedo ni creer.

¿Le quedan todavía metas importantes en la vida?

¡Por supuesto! La palabra jubilación no está en mi vocabulario. Lo hice todo al revés. Estuve jubilada hasta los 42 años, luego me hice completamente responsable de mi vida y me comprometí a hacer todo lo posible por poder decir que mi madre y me padre engendraron una ganadora. Como dije antes, me jubilé temprano y ahora me moriré trabajando.

Used with permission. © Paula Deen Enterprises, LLC