

MARU TOLEDO

RESÚMEN DE TRAYECTORIA

La inquietud de saber por qué la capirotada de una abuelita sabría distinta a la capirotada de su mamá y de otras tías despertó un gran interés por conocer la razón cuando tenía apenas 10 años. La primera receta que realizó sola y que encantó a su familia fue una sencilla sopa de fideos. El gusto por los espacios de la cocina antigua estimulaba su imaginación cuando visitaba las casas de su tío Rafael Toledo, en Ciudad Guzmán, o la casa de su tía Rosa en la esquina de Hidalgo y Ghilardi en Guadalajara. Los ingredientes como el jitomate, la cebolla y los chiles los convirtió en sus amigos y platicaba con ellos. Al llegar a la universidad se terciaban en los cuadernos una clase de admiración con algunas recetas por practicar, sin tener muy claro que su futura realización, en realidad, estaría en la investigación culinaria.

En 1997, Maru Toledo recopiló las mejores recetas de la familia y publicó su primer libro con el afán de conservar esa tradición. En ese mismo año recibió la invitación de la conductora del programa *Arriba Corazones*, la Lic. Cecilia Neri, para participar en una sección de cocina semanal. Pocos meses después, la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera de Jalisco, a través de su president , el Lic. Fermín Camarena Meillón, le ofreció la oportunidad de impartir clases de capacitación en sus instalaciones, así como de participar en una feria gastronómica a realizarse en Expo Guadalajara, con la colaboración de Cerveza Sol, le fue patrocinada una réplica cocina de humo donde impartió clases de cocina antigua durante 2 días. Ahí mismo recibió la visita de la Lic. Cecilia Neri para notificarle del interés de que Angelus Producciones, cuyo director era el periodista Jaime Muños Pulli, deseaba que ella produjera el contenido y condujera un programa de cocina titulado *Sabrosísimo* (1997). En 1999 recibió la propuesta directa de Grupo Acir Guadalajara para continuar con un nuevo programa de cocina al que llamó "Cuando los Ángeles Cocinan" (1999 - 2003). EN este período publicó otros libros de cocina para complacer a su auditorio y lo convirtió en el programa de cocina más escuchado en Jalisco.

Durante el año de 2001, recibió la propuesta de Sigma Alimentos para cocinar en la televisión al lado de la Sra. Eva Zárate, promoviendo las marcas de Quesos La Villita y Eugenia, principalmente. Fue la imagen de estas marcas en Expo Antad por tres años consecutivos. Recibió el patrocinio por parte de la marca Eugenia para publicar el libro "La Comida en Casas de Techos Altos", con el que rompió el patrón anterior de los recetarios y se estrenó como escritora al narrar ágilmente, a través de un conjunto de recetas, la vida cotidiana de la tía Eugenia y la sobrinita, ubicando al lector en aquel Jalisco provincial y rústico de los años 1900. En cada receta retoma el lenguaje y expresiones de la época para dejar registro de ellas y ofrecer un viaje imperceptible al

MARU TOLEDO

RESÚMEN DE TRAYECTORIA

pasado, casi se puede volver a vivir la época. Las preparaciones dejan entrever un día en la vida de los personajes, así como la forma de cocinar, y describe inesperadamente los espacios de la cocina de Jalisco. Cada receta es fruto de la investigación que, hasta ese momento, ya había realizado.

En el año 2004 se mudó a Ahualulco de Mercado con la intención de intensificar las investigaciones para comprender cuál era el origen prehispánico de la cocina de su tierra. Recibió la dirección del Dr. Phil Weigand y el Dr. Rodrigo Esparza, ambos a cargo del proyecto Guachimontones, para identificar un marco de referencia para la cocina en el Occidente de México. A partir de este momento, ambos arqueólogos la instruyeron para que continuara su labor, pero ya en campo, dado que las investigaciones en el sitio, además de ser todavía incipientes (2005), no tenían mucho que ofrecer. Las técnicas y secretos los tenían los mayores, por tanto, la instrucción fue contundente: había que salir a buscar la información, documentarla, testificarla y escribir para publicar algún documento que evidenciara parte de la tradición oral gastronómica de Jalisco.

Para difundir parte del conocimiento adquirido, asesoró el primer Encuentro de Cocineras Tradicionales Centro Occidente de México que realizó la Secretaría de Cultura de Jalisco en la Explanada del Hospicio Cabañas, trayendo, literalmente, el aroma de la leña y los auténticos sabores de Jalisco a la plaza. Para cumplir con la misma misión, participó en muestras gastronómicas y encuentros de cocineras tradicionales. Actualmente continúa su labor sirviendo la cultura en la mesa, no solo en su casa, sino en diversos foros y haciendas de Región Valles, lo que la ha llevado a promover su cocina en Estados Unidos y Europa.

Canal 22 grabó el documental titulado Maru Toledo y las Mujeres del Maíz para dar a conocer el trabajo de la investigadora. Se transmitió en Estados Unidos y en la República Mexicana. También grabó 4 programas para el mismo canal con temas como "La Cocina de las Minas" y "Una Cocina de Altura... San Sebastián del Oeste".

En su último proyecto, comparte vía Vimeo, su canal de videos "Cocina de Mi Casa" donde de una forma amena, Maru comparte sus recetas de casa: moles de Jalisco, tamales entrañables, almuerzo ranchero y más.

El libro "Cocina y Vida. Los Ancestros del Valle de Magdalena" abrió la puerta a la Benemérita Sociedad de Geografía y Estadística del Estado de Jalisco en julio de 2023. En 2024, gana el premio Cocinera Tradicional de Jalisco 2024 otorgado por CANIRAC.
