

360 COLECCIONABLE

Siglos DE HISTORIA

Coordinación de la serie
Yeye Romo Zozaya

Mapp Garret, de cocina creole y racismo

POR MAESTRA SILVIA PATRICIA CASTRO ZAVALA
SEGUNDA Y ÚLTIMA PARTE

Leyendo las reseñas periodísticas, podemos darnos cuenta que la notoriedad tomada por el asesinato de los norteamericanos llevó a las autoridades judiciales a agotar los medios de investigación con que se contaba en la época.

A principios de enero de 1931, la instrucción del proceso estaba agotada. El agente del Ministerio Público, Lic. Everardo Siller, al presentar sus conclusiones, pidió la pena de muerte para Mapp Garret, ya que a su parecer había cometido el delito con alevosía, premeditación y ventaja. A principios de julio, tuvo lugar la audiencia de alegatos donde las partes ratificaron sus dichos. El acusado ratificó lo dicho por sus defensores y llamó la atención del juez sobre el hecho de que todos los testigos eran amigos de los ofendidos y tenían "el mismo odio racial que ha alegado la defensa".

El viernes 24 de ese mes, Mapp Garret fue sentenciado a muerte y al pago de una fuerte suma a los deudos de los fallecidos. Algunos diarios norteamericanos replicaron la noticia allende la frontera, como fue el caso de The Detroit Free Press y el Saint Louis Post-Dispatch.

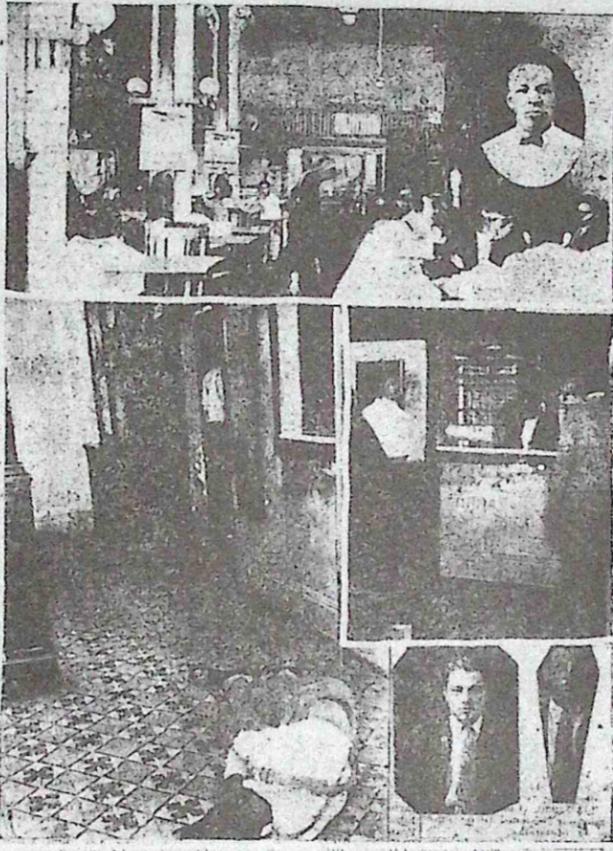
Los abogados defensores apelaron, pero la sentencia fue ratificada por el Supremo Tribunal de Justicia del Estado a fines de febrero de 1933. Casi simultáneamente, la pena de muerte fue abolida en Coahuila, por lo que se vio la conveniencia de enviar a los sentenciados a purgar su condena de por vida a las Islas Marias. El nuevo defensor de Garret pidió que la pena fuera conmutada en vista de la vigencia de un nuevo sistema de leyes penales. Ya que la conmutación de penas era atribución exclusiva del gobernador del estado, en sus manos quedó la decisión del número de años que purgaría el norteamericano.

La pena de Garret fue conmutada por el tribunal estatal por la de trece años. En febrero de 1937, se le concedió la libertad provisional debido a la buena conducta que había observado en prisión y a que había cumplido la mitad de su sentencia.

Durante las diligencias judiciales del caso, en diversos momentos salió a relucir que la tragedia fue motivada por el desprecio racial que había entre sus protagonistas y esta fue la versión que permitió entre la población lagunera y la que quedó en la memoria. En su libro *Aquel Torreón*, Homero del Bosque recuerda el hecho, aunque confundido el hotel en que tuvo lugar y la nacionalidad de las víctimas: "...el negro Garret se negó a darles servicio por fuera de hora, motivando ello que lo insultaran en forma soez, despótica y ultrajante..."

A su salida de prisión, Garret continuó siendo un personaje en nuestra ciudad. Era el referente obligado cuando de hablar de beisbol se trataba. Su opinión fue requerida tanto cuando el parador en corto Othello Renfro dejó al Unión Laguna, como cuando el equipo local se retiró de la Liga Mexicana de Beisbol. En una reseña publicada en marzo de 1946, con la llegada del gran pelotero cubano Martín Dihigo como director del equipo Unión Laguna, entre quienes acudieron a recibirlo estuvo el norteamericano. Años después de su muerte, en un emotivo artículo de Francisco Fernández Torres, sobre la inauguración del Estadio de la Revolución, le recuerda junto a figuras como Martín Dihigo, "Chanquilón" Díaz y don Antonio Anaya.

Según algunos testimonios, mientras estuvo en la cárcel y suponemos que a través de quien sería su esposa, Engracia Ortiz, puso el Café Mapp, por la Avenida Morelos. En un anuncio publicado por este diario en junio de 1975, donde se avisaba al público del cierre de-



GRAFICAS DE LA DIBUJANTE DE AYEIL.—10. Situación en que se encontraban todos los clientes del restaurant Salvador en el momento en que se inició la tragedia.—11. Véase posición en que quedaron los cadáveres, al frente del señor Garret y al fondo el del señor Wessendorff.—12. Forma en que disparó Garret sobre los estibos.—13. El señor Antony Wessendorff.—14. El señor Harry Walker Garret Jr.—En el óvalo al centro, se ve a Mapp Garret.

Fotografías tomadas durante la reconstrucción.

finitivo del café, se agradecía "a los amigos y a la distinguida clientela haberla (sic) favorecido durante 40 años". La afirmación anterior nos permite aventurar que el café abrió sus puertas en 1935.

A falta de otro tipo de documento, algunos viejos directorios (de 1954, 1963, 1964, 1973 y 1978) nos permiten saber que el restaurant Mapp estaba ubicado en Morelos 854 Pte., donde permaneció.

En abril de 1957, Mapp tuvo la suerte de ser el afortunado poseedor de uno de los billetes ganadores de la Lotería Nacional, recibiendo 250 mil pesos como premio. Tal vez este golpe de suerte llevó a Garret a pensar en cerrar su negocio, ya que en mayo de 1957, en una pequeña nota publicada en *El Siglo*, el Café Mapp avisó que a petición de la numerosa y distinguida clientela se reabriría el café en la misma ubicación que siempre tuvo.

Ese mismo año, en la Guía General de Torreón y de la Comarca Lagunera, en el rubro Restaurantes del Directorio Comercial de Torreón, aparece Mapp Garret Mallioli, en Av. Morelos 854 Pte., y con el teléfono 2-59-81.

Gracias al historiador Roberto Martínez, sabemos que el 25 de enero de 1961 murió en esta ciudad José Mallioli Garret. Ya que coinciden la dirección donde ocurrió el deceso con el del café, así como el nombre de la viuda del difunto con el de la esposa de Garret, podemos asegurar que se trata de la misma persona. La causa del deceso, según el acta de defunción, fue un edema pulmonar y asma bronquial crónica (consecuencia de su estancia en la cárcel?). En el mismo documento, se asienta que contaba con 68 años de edad, por lo que podríamos afirmar que había nacido en Wesson, Mississippi, entre 1892 y 1893.

Desconocemos en qué momento el Café Mapp cambió de propietario, pero en 1969, cuando la Rosticería Santos se estableció junto al

Café Mapp, éste ya era propiedad de Carlos Santos Romo.

Como ya se mencionó en junio de 1975, el Café Mapp anunció en este diario su cierre definitivo. A pesar de ello, parece haber permanecido abierto por algún tiempo más, ya que como dijimos anteriormente en el directorio de 1978, continuaba apareciendo y fue hasta marzo de 1979 en que se anunció la venta de los muebles del café debido a la imposibilidad de atenderlo.

En una de sus columnas, Emilio Herrera, haciendo el recuento de las delicias culinarias habidas en nuestra ciudad, confeccionadas con carne de aves de corral, recordaba: "de los pollos de Chita, de los cuales se ha hablado entre la neblina londinense; de los de Nepo, prudentemente racionados; de los de Goyla, que hacen olvidar las dispesias; de los de Mapp, un tanto al margen de las recetas mexicanas, pero no menos recomendables, de los de Gil, nadando en esos caldos capaces de resucitar un muerto...". Por su parte, Antonio Álvarez Mesta, en su columna *Nuestro mundo*, publicada en el número 300 de la Revista *Siglo Nuevo*, recuerda con nostalgia los placeres para el paladar que se podían degustar en el centro de nuestra ciudad: "Tomar café en La Rambla, comer en la Casa de Doña Julia, El Dragón de Oro, El Cairo o el Apolo Palacio. Cenar antojitos en el restaurant Pit, o rico pollo empanizado en el negocio del estadounidense Map (sic), o en la misma Avenida Morelos, entre las calles Acuña y Rodríguez, tacos al pastor, que a decir de muchos, son los que mejor se han preparado en La Laguna. Había platillos para todos los gustos, estados de ánimo y presupuestos".

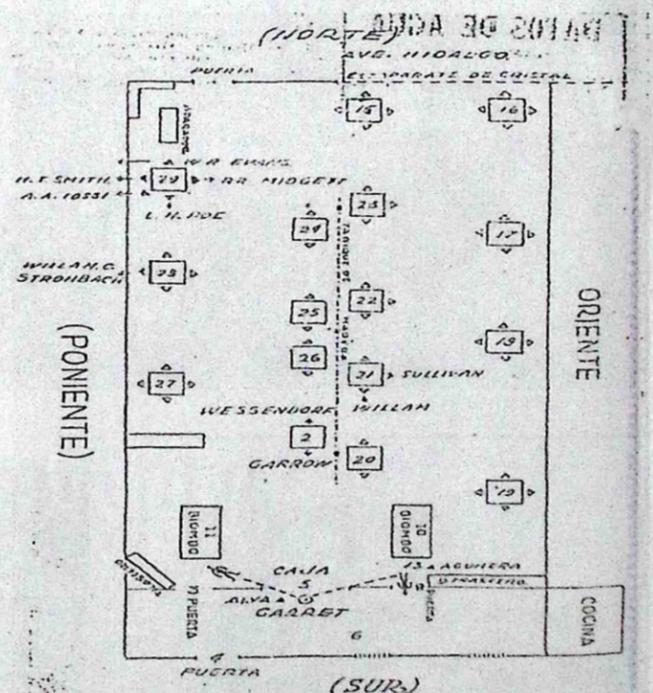
El mismo Homero del Bosque recuerda el Café Mapp, "donde su especialidad era el pollo Maryland, del cual muchos buenos gustadores del bien comer decían que en su especie no había mejor, y yo, aunque nunca me gustó el pollo, también lo

ATENTO AVISO

A petición de nuestra numerosa y distinguida clientela, nos ponemos nuevamente a sus órdenes.

Atentamente
'CAFE MAPP'
Av. Morelos No. 854 Pte.
Torreón, Coah.

Anuncio del 7 de mayo de 1957 sobre la reapertura del café.



Croquis del restaurant del "Salvador" y lugares que ocupaban los presentes durante la tragedia del sábado 21 de junio del corriente año.

Croquis del restaurant del Hotel Salvador según se levantó el día de la reconstrucción del homicidio.

afirmaba".

En enero de 1957, la famosa maestra de cocina, Josefina Velázquez de León, visitó La Laguna para impartir algunos cursos, en su camino hacia los Estados Unidos, donde prepararía un banquete para el Presidente Eisenhower. Volvió en junio a dar otros cursos, también en apoyo de alguna obra benéfica. Sus alumnas le obsequiaron algunos platillos laguneros. Ella, autora de numerosos recetarios, reunió algunas de esas recetas en un pequeño libro al que tituló: *Cocina de la Comarca Lagunera*. La mayor parte de las recetas llevan el nombre de la persona que se la obsequió. En la parte final, la maestra Velázquez de León, ofrece algunas recetas a sus alumnas donde se utilizan productos laguneros. En la sección Aves, encontramos el Pollo estilo Mapp, proporcionado por la señora Guadalupe L. A. de Garza. La receta es la siguiente: Ingredientes: 1 pollo de leche tierno, 1 taza de harina (115 grs.), 1 huevo, 1 taza de leche, 2 cucharadas de manteca, 1 cucharadita de azúcar, sal y pimienta al gusto, 1/4 de litro de aceite para freír. Manera de hacer-

se: El pollo, después de flamearlo y lavarlo bien, se corta en piezas y se seca. Por separado, se hace una pasta como para hot cakes para cubrir el pollo de la siguiente manera: se cierne la harina con el poivo de hornear, sal y pimienta y el azúcar; en la licuadora, se le da una batida al huevo solo, luego se agrega la leche, la harina cernida, y por último, la manteca derretida, batiendo todo hasta que se forme una masa tersa; en ella, se va bañando cada pieza del pollo que se habrá sazonado con sal y pimienta, y se van friendo en manteca o aceite, calientes, procurando que tomen un bonito color dorado; se van sacando sobre papel de estraza o canela. Por último, se coloca el pollo en un platón refractario y se mete a horno de 400 grados de calor, durante 15 o 20 minutos o hasta que esté bien cocido (cuando se desee, se puede freír el pollo con anticipación y nada más al tiempo de servir se pone en el horno el tiempo antes indicado), se sirve con ensalada de verduras frescas.

silvia castro.zavala@gmail.com