

José M. Valdés: el médico afroperuano

Pocos saben que uno de los mejores médicos de finales del siglo XVIII era de origen africano. Aquí la historia de José Manuel Valdés, a quien el rey Carlos IV le dio la dispensa de color para ejercer la medicina.

Yobani Gonzales Jáuregui*

José Manuel Valdés fue el afrodescendiente más importante en la transición de la Colonia a la República. Hijo ilegítimo de Bernabé Esparta, músico indígena, y de María del Carmen Cabada, mulata libre, nació en 1767, en una época de profundos cambios políticos, económicos y sociales en el Perú colonial. Al no poder cumplir con su manutención, su madre lo dejó al cuidado de la familia de un español de apellido Valdés.

Este hecho es de suma importancia en la vida de nuestro personaje porque adquiere el apellido que lo acompañará durante toda su vida y porque esta nueva familia resolvió educarlo con el padre Salia, un catedrático de la Universidad de San Marcos. Recibió clases de Filosofía, Teología y Latín que llegó a dominar perfectamente en un "tiempo en que el pueblo no tenía derecho a la instrucción", según el erudito, historiador y uno de sus primeros biógrafos, José Antonio Lavalle. Este señala que el padre Salia estaba preocupado en buscar una profesión que permitiera subsistir a Valdés y debía de estar de acuerdo a su clase y color.

Sin embargo, eso era imposible por estar vedadas a las castas libres de color o a la población esclava, y ni siquiera pensar en Medicina porque se exigía un nacimiento libre de manchancas. Solo quedaba ser cirujano latino.

Los progresos de Valdés fueron considerables, ganando fama y reconocimiento de los médicos criollos, lo que permiti-

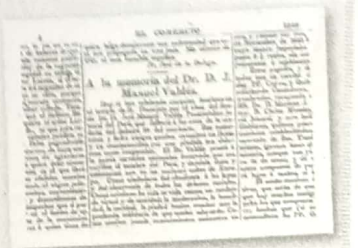


EL PROTOMÉDICO DE LIMA. Ilustración del médico José Manuel Valdés a partir de la conocida imagen de Pancho Fierro.

EL HOMENAJE DE "EL COMERCIO"

Tras la muerte del médico, este Diario publicó el 31 de julio de 1843 sus sentidas condolencias. Aquí un fragmento: "Hoy se han celebrado exequias fúnebres en el templo de S. Francisco por el alma del finado Dr. D. José Manuel Valdés, Protomédico general del Perú, que falleció a las once de la mañana del sábado 29 del corriente. Sus numerosos y fieles amigos quedan en vultos en llanto y en

consternación por una pérdida tan dolorosa como irreparable. El Dr. Valdés prestó a la patria servicios eminentes ilustrando por sus escritos el nombre del Perú, y dándole fama y estimación aun en las naciones cultas de Europa. Como ciudadano fue obediente a las leyes y fiel observante de todos los deberes sociales. Como cristiano ha sido su vida entera un modelo de virtud y santidad: la moderación, la humildad, la caridad, la piedad hacían resaltar más la profunda sabiduría de que estaba adornado [...]"



tió que pudiera ejercer la medicina en el Hospital San Andrés, según lo certifica el documento expedido por el director del hospital que señala que ha dado "pruebas claras de su aplicación, aprovechamiento e instrucción en ambas facultades".

Esta dedicación va a lograr que personajes como Hipólito Unanue y Juan de Aguirre, protomédico general, tengan alta estima y consideración a su labor como médico y también como un estudioso de la ciencia. Siendo invitado a publicar artículos en el "Mercurio Peruano", con el seudónimo de Joseph Erasistrato Suadel.

En 1806, el rey Carlos IV le otorgó una dispensa de color para poder ejercer el protomédico. Lo interesante es que Valdés es clasificado como mulato, cuando no lo era. ¿A qué se debía este hecho? Es evidente que Valdés practicó una movilidad social ascendente, variando su condición de zambo por una de mulato, accediendo a mayores beneficios que otros grupos étnicos.

Recibió clases de Filosofía, Teología y Latín que llegó a dominar perfectamente en un "tiempo en que el pueblo no tenía derecho a la instrucción", según el historiador Lavalle.

El 4 de febrero de 1807, se graduó como bachiller en Medicina con nota sobresaliente. Se afirma que uno de sus jurados, el Dr. Dávalos, hizo referencia a su origen al señalar que "sin la gracia del soberano, para José Manuel Valdés siempre hubieran sido de bronce las puertas de este Liceo".

Su otra gran pasión era la literatura. En 1818 escribió "Poesías espirituales", su primer libro de poesía. Aunque se destaca, en el diccionario de Manuel de Mendiburu, una oda al cabildo constitucional de fecha 1812 en plena efervescencia de las Cortes de Cádiz. En 1833 publica el "Salterio peruano", su obra poética religiosa más estudiada. Por ejemplo, el erudito español Marcelino Menéndez Pelayo señaló que era "muy notable por la pureza de la lengua y dulzura de estilo que sabe a Fray Luis de León". Menéndez Pelayo concluyó que el "Salterio peruano" era una de las mejores obras que ha salido en América y la mejor en castellano.

Sin embargo, para José de la Riva-Agüero si bien el trabajo de Valdés tenía mucho mérito, la traducción no era buena, afirmando que solo un genio hubiese logrado una traducción fina y metódica, y ese no era el caso de Valdés. Incluso cita una breve parte del "Salterio", pero para mofarse al decir que Valdés se acordó que era médico y en lugar de versos escribió consejos de higiene casera.

Lo cierto es que Valdés llegó a lo más alto de la jerarquía médica en el Perú republicano. Era un hombre de literatura, ciencia y religión que no trató de conflictuarse en estos dos últimos espacios aparentemente contradictorios. Él se insertó sin problemas en la cultura dominante, se siente parte de ella, no ensayó ninguna crítica al vigente sistema esclavista.

A su muerte fue elogiado en un artículo publicado en *El Comercio*, el 31 de julio de 1843: "Como médico poseía conocimientos eminentes en su facultad, y algunas disertaciones escritas por él han sido recogidas por los sabios de Europa. Como literato encantaba por la sublimidad de su elocuencia, por lo vasto de su erudición, por su finura, por su gusto". +

*Historiador

PRESENTES EN LA HISTORIA DEL PERÚ

La recordada periodista Maruja Muñoz publicó en este suplemento un artículo en el que resaltaba los aportes de los afroperuanos. San Martín de Porras, por ejemplo, tuvo grandes aportes para la medicina peruana siendo el primer médico homeópata de América. Trabajó también la medicina tradicional y herboralia. Muñoz señala: "El Inca Garcilaso — comenta Paul Colinvaux — conoció en el Cusco al negro Guadalupe, comandante del primer cuerpo de soldados negros durante la rebelión de Francisco Hernández Girón, contra las leyes de la corona en 1554". Brinda otros ejemplos de 'olvidos': "El negro Antonio Obillas, lugarteniente de Túpac Amaru II, fue ejecutado acusado de ser el verdugo del corregidor Arriaga". Y sigue con: "Estuvieron en la Batalla de Junín, al mando de Bolívar y en la de Ayacucho, a órdenes de Sucre". La historia oficial invisibiliza estos aportes y sacrificios: '40% de la tripulación del Huáscar era afroperuana, hasta hace 60 años sobrevivió el grumete Alberto Medina'. Refiere que 'el niño cabo Alfredo Maldonado Arias luchó en Arica junto a Bolognesi, y murió al hacer estallar el fuerte Ciudadela, para que no cayera en manos chilenas'.

[El Dominical, 2 de enero de 2011]

EN "ENCICLOPEDIA DE LA HISTORIA"



ANGAMOS. El 40 por ciento de la tripulación del Huáscar era afroperuana.



COSTUMBRES. El acuarelista Pancho Fierro rescató tradiciones y costumbres de los afroperuanos.

LA HERENCIA DEL SABOR

Cuando los esclavos de procedencia africana llegaron al Virreinato del Perú en el siglo XVI no solo trajeron mano de obra gratuita, comprada en el vil comercio negrero proveniente del África Occidental, sino también sus costumbres y saberes, la cocina entre ellos.

José Antonio del Busto afirma que uno de los principales aportes a la gastronomía de aquellas esclavas fueron los dulces. El historiador les atribuye haber difundido las natillas en Piura, el bienmesabe en Lambayeque, las chancaquitas en Trujillo, los camotillos en Sayán, las cocadas en Chancay, las chapanas en Lurín, los frejoles colados en Cañete, los manjarblanquillos en Chincha y las melcochas en Nasca.

En Lima se hicieron célebres, gracias a las manos de cocineras de origen africano y vendedores de igual procedencia, el sango, el arroz con leche, la mazamorra morada, la mazamorra de cochino, el arroz zambito y el champuz. Aquellas cocineras también fueron autoras del ranfañote, los pastelillos de yuca, el huevo chimbo, la 'revolución caliente' (panecillos agalletados dulces) y el célebre turrón de doña Pepa.

También fueron las creadoras, dice Del Busto, de la carapulcra, la sopa de mondongo, el tacu-tacu, el concolón, el cau-cau y los plátanos fritos. No eran suyos, pero sí los mejor preparados, platos como sus fritangas de choncholles, mollejas y anticuchos.

AFRICANAS Y MORISCAS

El historiador Waldemar Espinoza hace recordar que parte de la comida andaluza estuvo muy influida por los árabes, y que muchos platos de esta estirpe llegaron al Perú con las esclavas moras y africanas, quienes tenían el mismo paladar. Este sería el caso de los anticuchos, las empanadas, los alfajores

res y el arroz con leche, entre otros.

Espinoza afirma que moriscas y africanas fueron autoras de algunos de nuestros platillos más sabrosos, usando las vísceras: el cau-cau, la sangrecita, la patita y la chanfainita. Si les atribuye a las cocineras afroperuanas haber impuesto la preparación de frejoles con chorizos y tocinos. Incluso, dice, la elaboración del cebiche de bonito primero fue hábito de gente morena y luego se difundió entre los pescadores mestizos e indios de la costa.

ORIGEN DEL SABOR

La estudiosa Rosario Olivares Weston sostiene que los esclavizados, más que técnicas nuevas, aportaron su sazón a la naciente gastronomía criolla. "Muchos ganaron prestigio de excelentes cocineros", señala en su libro "La cocina en el Virreinato del Perú". Así, afirma que eran reputados sus batidos, pallares, tamales, pepián, escabeches, frejol colado, camotillos, picarones, mazamoras, arroz con leche, sanguito y turrón de doña Pepa.

Cita también la hechura por manos morenas de platos como el sango de ñajú (ya perdido), la morusa (puré de pallares con lonjas de choncho y tocino) o la charapana de Nasca (trozos menudos de hígado y pulmones de res, guisados en manteca).

La estudiosa sostiene que las guisanderas de origen africano eran "indiscutibles maestras" en la preparación y aderezo del tacu-tacu, aunque su nombre proviene del quechua "ttacuttacui", que significa "cosa revuelta". Y de beber, dice Olivares, los afrodescendientes impulsaron el guarapo, el chinchivi y la tutuma, que se sigue bebiendo usualmente en la fiesta de la Virgen del Carmen en Chincha. [Enrique Sánchez Hernani]