

Por Cecilia Portella



Para ganar indulgencias

La Porciúncula

Una situación, un lugar, una forma de ganarse el cielo, se tradujo con los siglos, en la forma más generosa de ofrecer sin recibir nada a cambio, solo la conversión de nuestras almas y la expiación de nuestros pecados.

→ Si bien el inicio de esta crónica puede llevarnos a pensar que estamos reflexionando sobre los métodos tradicionales que nos acercan a la santidad, y que poco o nada nuestro relato se parece a la descripción de una costumbre gastronómica adoptada en nuestro suelo como parte de nuestra idiosincrasia, no está tan lejos de la realidad: La Porciúncula, que en latín, se traduce en Portiuncula, y en

“ En todos los conventos franciscanos del mundo, el 2 de agosto se celebra el Día del Perdón o de la Indulgencia Plenaria ”

italiano Porziuncola; no es más que una pequeña iglesia incluida dentro de la Basílica de Santa María de los Ángeles, en el Municipio de Asís.

Este particular término, cuya traducción es “pequeña porción de tierra”, le cede su nombre a un succulento plato servido desde hace poco más de un siglo en nuestro país, pero que ha venido desde Europa, como una de las tantas herencias legadas desde el Viejo Mundo.



“ Dos mil kilos de verduras y 350 kilos de carne, fueron la garantía para la obtención del puchero franciscano o porciúncula ”

Siempre todo inicio tiene un artífice; aquí, en este caso, proviene de los Altares: San Francisco de Asís hizo que su piadoso pedido a Dios, de salvar cada vez más almas para su redil, diera origen a una de las costumbres sociales más importantes de la Iglesia Católica de nuestros tiempos. Costumbre que hasta la fecha se viene cumpliendo de manera sagrada favoreciendo en cuerpo y alma a quienes menos tienen.

La historia se remonta a la época en que Francisco de Asís, según cuenta la tradición, iba gestando su consagración y santidad a través de la oración, en la que siempre intercedía por todos los fieles, para que sus pecados les sean perdonados. Se dice que en una visión, Dios se le apareció y le pidió escogiera un día en el año, para llevar a cabo dichas indulgencias a todo aquel fiel que se encontrara en cualquier santuario franciscano durante la fecha elegida.



2 DE AGOSTO

La Porciúncula, un lugar, un santuario, una costumbre, se transformó en una sopa. Una de tamaño familiar, que aplacó el hambre y la sed de Dios. Una costumbre que con los años y que gracias a la generosidad, recibió de manos caritativas y benefactores anónimos, un poco de verduras y carnes que dieron origen a un gran plato, similar al cocido español, sopa que sería conocida también como el puchero de los franciscanos.

En todos los conventos franciscanos del mundo, en esta fecha se celebra el Día del Perdón o de la Indulgencia Plenaria. Esta costumbre vino desde el siglo XIII y permanece hasta nuestros días trascendiendo el milagro del Santo de Asís o Santo de los Pobres.

“ La Porciúncula, un lugar, un santuario, una costumbre, se transformó en una sopa ”

En el Perú, la tradición hecha vida, llevaba a miles de feligreses al Convento de los Descalzos en el distrito del Rímac, los mismos que por permanecer haciendo largas colas en los confesionarios, pasaban horas de hambre y frío, en pos del perdón celestial. En vista de ello, los sacerdotes y religiosos franciscanos optaron por ofrecer un plato de comida que les sirviera de sustento mientras esperaban la expiación de sus pecados.

Fue hace poco más de un siglo, que al acercarse la fecha elegida, hicieron un pedido a sus benefactores para que los proveyeran de insumos. El resultado fue milagrosamente asombroso, llenaron pailas de agua, verduras, carnes y tuvieron como consecuencia, varios miles de platos de sustanciosa sopa.

Coles, choclos, carne de res, de pollo, zapallo, papas, arroz, zanahorias, nabos,



apio, provenientes de las donaciones recogidas por grupos scouts, vecinos, dueños de pequeños comercios, rotarios y alguno que otro anónimo, se sumaron al gran banquete del perdón. Y así lo siguieron haciendo... Este año, hace solo unos días, dos mil kilos de verduras y 350 kilos de carne, fueron la garantía para la obtención del puchero franciscano o porciúncula.

El milagro de Francisco, no solo permitió acercar a los feligreses al Sacramento de la Reconciliación, sino que sobre todo motivó en los hombres y mujeres de buena voluntad, valores como la solidaridad, la generosidad y el desprendimiento: algunos donando insumos, otros dedicando su tiempo a la preparación del banquete, pero a todos mostrando que el camino para acercarnos a Dios, a través de los hermanos, empieza por compartir. ■

