

## PRESENTACIÓN

La comida y el sagrado: lo que es bueno para comer, rezar y senti-pensar en América Latina

*PRESENTATION The food and the sacred: what is good to eat, pray and feel-think in Latin America*

*APRESENTAÇÃO A comida e o sagrado: o que é bom para comer, rezar e sentir-pensar na América Latina*

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v5i2.69955>

Lourence Cristine Alves | [lourencecristinealves@gmail.com](mailto:lourencecristinealves@gmail.com)

<https://orcid.org/0009-0008-1727-4725>

Universidade Federal da Bahia (UFBA), Salvador, BA, Brasil.

Itzel Sosa-Argáez | [lilialitzel\\_sosa@ucol.mx](mailto:lilialitzel_sosa@ucol.mx)

<https://orcid.org/0000-0002-6727-4706>

Universidad de Colima (UCOL), México.

Patrício Carneiro Araújo | [patriconisoji@unilab.edu.br](mailto:patriconisoji@unilab.edu.br)

<https://orcid.org/0000-0001-5901-945X>

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Brasil.



ALVES, L. C.; SOSA-ARGÁEZ, I.; ARAÚJO, P. C. PRESENTACIÓN La comida y el sagrado: lo que es bueno para comer, rezar y senti-pensar en América Latina.

**Revista Mangút: Conexões Gastronômicas.** ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 5, n.2, p. 19-26, out. 2025.



**Leyenda:** Coronación de los Chayacates y las Cachorras con las Coronas de Pan en Ixtlahuacán, Colima, México. Crédito: Chayacates Oficial.

Lo que es bueno para comer, rezar y sentir-pensar no se inscribe solamente en el plato o en la boca, sino también en los ojos que cuidan las ollas, en las manos que se levantan en oración y en las memorias que se acuestan entre hierbas, brasas y orikis, poemas laudatorios típicos de las religiones afrobrasileñas, en honor a los orishas. La mesa lista de este dossier nació de una travesía hecha a muchas manos, en muchas lenguas, por entre muchos territorios sagrados, cocinas y fiestas. Es un banquete plural que se ha preparado con lentitud ceremonial, respetando los tiempos del fuego, de la fe y de las palabras que resisten.

Idealizado por Rodrigo Cotrim de Carvalho (Escola de Comida – EdC, Brasil), editor científico de la **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**, y llevado a cabo por las profesoras Lourence Alves (Universidade Federal da Bahia – Brasil), Itzel Sosa- Argáez (Universidad Colima – México) y Patrício Carneiro Araújo (Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira e Universidade Estadual do Ceará – Brasil), este dossier temático celebra, con sensibilidad y vigor crítico, los sabores y saberes que escapan de los cuadros eurocéntricos y coloniales para reavivar las llamas de los mundos ameríndios, afrodiáspóricos, andinos y populares.

En este momento histórico marcado por olas crecientes de intolerancia religiosa, discursos fundamentalistas y ataques sistemáticos a las cosmologías afroindígenas y originarias, el dossier se firma como un territorio-refugio. Un punto de fuerza-vital y realizadora, en el cual la comida como elemento litúrgico y político, reconecta los cuerpos al mundo espiritual y al campo de batalla por el derecho a existir. Cada texto aquí publicado es un enunciado de resistencia contra el racismo religioso, un cántico en defensa del derecho a creer, a comer y a cocinar con libertad. Y si, en Brasil los saberes de las religiones de matriz africana han sido objetivo constante de invisibilización y violencias simbólicas, deseamos que este dossier sea una ofrenda pública a esos saberes, recuperando su prestigio académico y respeto social. Una ofrenda que no se ceda a la neutralidad de los saberes hegemónicos, sino se afirme como potencia epistemológica de los modos de vida que cantan, bailan y cocinan para sus dioses, diosas y ancestros.

Igualmente, se sabe que en países de América Latina y el Caribe, formas ancestrales y tradicionales de comer, producir y manejar los alimentos han sufrido exclusión declarada o no, que aportan al esquema nutrimental de las costumbres nativas y a sus sistemas simbólicos. El avance impositivo de los alimentos ultraprocesados poco nutritivos y excesivos en grasa, sal y azúcar, enferma a las personas y amenaza formas tradicionales milenarias de transmisión intergeneracional de saberes. En esa arremetida contra la sabiduría heredada también se inscribe una forma profunda de intolerancia y de violencia.

Frente a esta compleja realidad que nos atraviesa a todas y todos, más allá de la lengua que hablamos, este gesto editorial no solo tensiona las fronteras de la ciencia, sino que también reencanta los caminos de la investigación en gastronomía y alimentación. En los artículos aquí reunidos, lo sagrado deja de ser tratado como un tema exótico o meramente transversal para asumir un lugar central como forma de producción de conocimiento. La comida, a su vez, abandona su ropaje técnico o nutricional y se revela como un lenguaje simbólico, ritualístico y profundamente político.

Estamos, por lo tanto, ante un hito para los Estudios de Alimentación en América Latina y el Caribe, que abre rutas metodológicas insurgentes, marcadas por oralidades, narrativas sensibles, poéticas ancestrales y epistemologías pluriversas. La Gastronomía, aquí, se elabora con el cuerpo entero —ojos, manos, piel, sueño y memoria—, y ello exige de la lectora y del lector un paladar epistémico más agudo, dispuesto a saborear aquello que tantas veces ha sido excluido del menú científico.

La elección de las imágenes que acompañan este dossier no fue aleatoria ni meramente ilustrativa. Tanto las que integran el ensayo fotográfico como las que aparecen en los artículos, en las entrevistas o estratégicamente situadas a lo largo del conjunto, conforman un cuerpo visual que, al igual que los textos, comunica sentidos, prácticas y pertenencias. Son imágenes que dialogan con el cuerpo, con los orishas, con la tierra y con los saberes cultivados en las cocinas, en los terreiros, en los templos, en los territorios sagrados, en las comunidades y en la memoria. Ellas revelan la potencia de la comida como lenguaje de lo sagrado, como gesto político y como herencia viva.

La fotografía de portada fue tomada por Paula Teixeira durante una celebración religiosa afrobrasileña en Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã, en João Pessoa (Paraíba, Brasil), y fue generosamente cedida para este dossier. En ella, la composición, los colores y los ingredientes no solo remiten a la materialidad del plato, sino que también encarnan una forma de ser y de estar en el mundo: una manera de celebrar, de ofrecer, de existir. La imagen presenta un alimento votivo del Candomblé, elaborado con calabaza y maíz, dedicado a Ossaim y/o Oxóssi, que evoca un plato rústico donde lo sagrado se insinúa, discreto, entre lo visible y lo oculto. El maíz y la calabaza, por su parte, participan de numerosas expresiones religiosas indígenas en América, integrando diversas ofrendas en el ámbito mesoamericano.

La fotografía que acompaña al editorial forma parte de la entrevista “Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima”, presentada en este dossier, y muestra la coronación de los Chayacates y las Perras con las Coronas de Pan, culminación del ritual descrito en la entrevista. Fue amablemente proporcionada por el grupo de Chayacates entrevistados.

Iniciamos este banquete con el ensayo “Plantas de la negritud: conocimiento etnobotánico afrobrasileño Nagó sobre plantas diáspóricas y africanizadas”, que nos conduce a jardines, quintas y herbarios donde el saber de las hojas es resguardado por manos negras.

Este texto, a la vez encantamiento y denuncia, se erige como un auténtico tratado político y espiritual sobre la fuerza de las plantas en la cultura nagó: no como ornamento, sino como cimiento que cura, protege, alimenta y transmite memoria. La hoja, aquí, es cuerpo sagrado, archivo vivo, puente entre mundos.

Leerlo es entrar en un templo en penumbra, dejarse envolver por el aroma del romero que hierve, del boldo que repara, de la ruda que resguarda. Es una escritura que honra los ciclos de la naturaleza y rechaza el extractivismo académico, proponiendo una pedagogía vegetal afrocéntrica e insurgente.

Asimismo, en este ensayo se percibe una generosa evocación de voces ancestrales, una investigación realizada con reverencia, donde el trabajo de campo es atravesado por cánticos, afectos y permisos espirituales. La escritura transita entre la Ciencia y el axé —fuerza vital y realizadora de las culturas religiosas iorubanas—, entre el laboratorio y el altar, elaborando un vocabulario propio que escapa a los lenguajes convencionales de la Botánica para inscribirse en el idioma de los rezos, de las hojas trituradas, de las aguas perfumadas.

La potencia de esta propuesta no radica únicamente en los datos recolectados, sino en la manera en que son restituidos al mundo: como ofrenda, como gesto de respeto. Se trata de un texto que alimenta no solo el intelecto, sino también el espíritu —como un té que cura más allá del cuerpo, como una comida que reconforta incluso cuando no apaga del todo el hambre.

Una extenso y riguroso trabajo de campo realizada junto a las poblaciones nahua de Atliaca (Guerrero, México) dio lugar —entre otros trabajos— al artículo “El atole y los totopos son para todos y todas: la eficacia de las ofrendas rituales en la fiesta de las Vírgenes de la Asunción en la comunidad nahua de Atliaca, Guerrero”, que hoy se presenta en este dossier. Su lectura resulta indispensable para ampliar la mirada sobre las profundas imbricaciones entre las culturas originarias de México y el catolicismo introducido por los españoles. Estas superposiciones entrelazan ritos de fertilidad, ceremonias para pedir lluvia, ciclos de siembra y cosecha, así como prácticas alimentarias que sostienen la vida comunitaria.

A partir de las nociones de energía ritual e intercambio de dones, el texto ofrece una reflexión lúcida sobre las especificidades de este campo religioso y sobre el papel que desempeña la alimentación en esta región de México.

En el ensayo “Cocina sagrada y extensión universitaria: valorando la cultura afrobrasileña en la Gastronomía” se despliega una desbordante pedagogía del axé. El texto ofrece una poderosa síntesis entre enseñanza, religiosidad, territorio y decolonialidad. Aquí, el fogón es también aula; el ebó —rito alimentario, de limpieza y sanación en las religiones afrobrasileñas— se convierte en un experimento epistémico; y la cocina de santo funciona como un laboratorio de humanidades encarnadas.

El artículo narra una experiencia de extensión universitaria que es, simultáneamente, formación y transformación: de la universidad y de la comunidad que participa en ella. Es un proyecto que desestabiliza la falsa neutralidad de las Academias y propone otra política del saber: más arraigada, más encarnada, más comprometida con el suelo del que brotan los ingredientes y los saberes.

La fuerza de este texto reside en su capacidad para articular experiencia, tradición oral e insurgencia política. Nos recuerda que la universidad ya no puede seguir ignorando los terreiros y que la comida de santo también es ciencia, arte y pedagogía de liberación. Con

rasgos de manifiesto y la textura de un relato sensible, el texto moviliza imágenes, prácticas y reflexiones que desbordan los muros académicos y se ofrecen como un ejemplo vivo de cruce entre mundos.

Es una travesía de acarajé —plato tradicional de Bahía, Brasil— servida como crítica social, como una clase preparada con aceite de palma y afecto. Al concluir la lectura, queda en la boca un sabor de axé y la hambre de más universidades dispuestas a dejarse atravesar por la fuerza ancestral de las ollas, las hojas, los cánticos y los rezos.

La diáspora africana llega a México también a través de prácticas afroreligiosas, en las que la alimentación desempeña un papel profundamente significativo. Esto se demuestra de manera contundente en el artículo “La costa brama: comida ritual y la experiencia afromexicana”. Los ritos mortuorios practicados en diversas regiones de la Costa Chica (Guerrero y Oaxaca, México) constituyen testimonios vivos y contemporáneos de cómo la afrodiáspora dialoga, se adapta y se entrelaza con creencias, costumbres y prácticas locales.

En este marco, la gramática de la cocina ritual y de las comidas votivas compartidas entre personas y seres espirituales se revela, al mismo tiempo, como un sistema por descifrar y como una clave interpretativa privilegiada. De ahí que la lectura de este artículo resulte urgente y necesaria para comprender con mayor profundidad los rasgos y las expresiones de esta afrodiáspora en territorio mexicano.

El artículo “La Comida Sagrada en el Templo de Umbanda ‘Raios de Luz’” surge de la inmersión de dos profesionales de la Gastronomía en la cocina de un terreiro de Umbanda en Porto Alegre (Rio Grande do Sul, Brasil). Su disposición para realizar una observación participante junto a aquella comunidad afroreligiosa dio lugar a un texto serio y esclarecedor, que recorre todo el proceso: desde la adquisición de los insumos hasta la preparación, sacralización y ofrenda ritual de los platillos. Se trata de un banquete destinado tanto a las entidades espirituales como a los seres vivientes que reconocen en estas comidas votivas un eslabón irrompible dentro de una relación profundamente sagrada.

El manejo de los recursos naturales circundantes —ya sea a través de la pesca, la recolección o el cultivo— revela rasgos fundamentales de las formas y sentidos que asumen las relaciones entre los miembros de la etnia Enawenê-Nawê, en el estado de Mato Grosso (Brasil), y los seres espirituales en los que creen. Sobre esta cultura se centra el artículo “El ritual de pesca Yaokwa: un estudio bibliográfico sobre la alimentación y la ‘eco-cosmología’ de los Enawenê-Nawê”, al detenerse en el sistema de trueques entre las personas vivas y los Yakairitis, “temidos seres del patamar subterráneo, detentadores de los recursos naturales”, como explica el propio texto. En esta red de intercambios, los alimentos desempeñan un papel crucial: sostienen la continuidad cultural al tiempo que nutren a distintos tipos de seres. Se trata, como plantea el artículo, de una defensa de la posibilidad de una auténtica Gastronomía Amerindia, a la cual necesitamos aprender a habituarnos.

La polisemia del término iorubano ebó es retomada en el artículo “Comida de santo: reflexiones sobre un patrimonio cultural afrobrasileño”, donde se abordan los conocimientos culinarios afrodiáspóricos en Brasil como parte del patrimonio compartido por las poblaciones africanas y sus descendientes en el país. Este mismo patrimonio, que a través de las cocinas de terreiro y de la venta ambulatoria de alimentos en las calles, se ha convertido en un componente constitutivo de la cultura nacional, hasta el punto de que sería imposible imaginar la cocina brasileña sin su presencia. Es precisamente sobre este patrimonio alimentario y gastronómico afrodiáspórico que se detiene este valioso trabajo.

El artículo “Sabores de lo sagrado: comida, ritual y comunidad en centros budistas de Argentina” nos conduce por un sendero de inciensos, tazones y votos silenciosos. Nos ofrece una meditación profunda sobre la relación entre comida y espiritualidad en contextos budistas contemporáneos, hilando sus análisis con el hilo del cuidado y de la escucha. Aquí, la comida es gesto de presencia, acto de ofrenda y práctica de comunión.

No se trata simplemente de estudiar una dieta o un ritual, sino de percibir cómo el alimento puede convertirse en un canal de silencio, sanación y pertenencia. La investigación atraviesa las fronteras entre lo sagrado y la vida cotidiana, entre Oriente y América Latina, entre el gesto y el gesto -con- sentido.

La comprensión de que, en el marco de la Umbanda, el trato con la comida constituye también una forma de resistencia es subrayada en el artículo “Comer con los Orishas: alimentos, rituales y resistencia en la Umbanda”. Resultado de un diálogo profundo con un terreiro del sur de Brasil, el texto dirige nuestra atención hacia la potencia de la comida como eje de espiritualidad, pertenencia y lucha contra el racismo religioso y la colonialidad del saber. Tenemos mucho que aprender de esta discusión, cuyos fundamentos más profundos se hallan en los saberes cuidadosamente preservados por liderazgos religiosos serios y comprometidos con el combate al racismo religioso que afecta, incluso, a este tipo específico de cocina y cultura alimentaria.

El artículo “Es de comer rezando: un análisis del Ipeté de Oxum” es uno de esos trabajos que nos recuerda cuánto nos queda aún por aprender sobre temas que, a veces, creemos completamente comprendidos. Fruto de observaciones directas realizadas junto a comunidades afroreligiosas de Salvador (Bahía, Brasil), el texto expone las diversas formas de preparar, presentar, compartir y consumir esta comida votiva tradicional de los candomblés jeje-nagó en Brasil: el Ipeté.

La originalidad del artículo se despliega desde los ingredientes empleados en la receta hasta los códigos corporales y cromáticos asociados a la deidad Oxum en sus performances rituales de comensalidad sagrada. La lectura resulta tan sabrosa como la comida de la que habla.

“Entre la comida y lo sagrado: el Amalá como alimento sagrado de resistencia y símbolo de la comunidad de Batuque de Rio Grande do Sul” es un texto que nos revela un mundo. Desde su inicio, el artículo se perfila como una referencia fundamental para comprender las múltiples formas de preparación, presentación, usos, sentidos y consumos de esta emblemática comida afrodiáspórica: el amalá. Sin embargo, el texto va más allá de describir la cocina del Batuque — la principal expresión afroreligiosa del sur de Brasil — y muestra cómo esta mantiene rasgos propios y distintivos cuando se compara con la cocina jeje-nagó de Bahía, Pernambuco o Maranhão, por ejemplo. Se afirma, por tanto, como una lectura indispensable para quien desee comprender el lugar del amalá en las religiones afro-gaúchas.

Cuando se habla de culturas afrobrasileñas, la contribución civilizacional Banta sigue siendo, lamentablemente, la menos conocida, aun cuando las poblaciones Bantas fueron las primeras en llegar al territorio brasileño. Considerando este hecho, el artículo “Pensar y sentir sobre la comida con el Terreiro-Kilombu Manzo Ngunzo Kaiango” constituye una aportación especialmente significativa para pensar la cocina bantu en el campo afroreligioso de Brasil. El análisis desarrollado en el texto nos pone en contacto directo con quienes más y mejor conocen esa cocina: las lideranzas religiosas de territorio angola en Belo Horizonte (Minas Gerais, Brasil), quienes diariamente gestionan la cocina sagrada del terreiro, de donde emergen los alimentos

que agradan a las deidades, a los ancestros y a los seres vivientes —humanos, no humanos y más-que-humanos—. Precisamente por ello, el artículo recurre a la noción de comunicación intermundos, un dispositivo heurístico fundamental para comprender las diversas ontologías que habitan el espacio, el tiempo y el mundo de un terreiro-kilombu, y que se comunican activamente a través de las preparaciones gastronómicas que allí adquieren forma y sentido como comidas votivas, ofrendadas a los inquices (deidades de origen bantu) y compartidas entre estos múltiples seres.

A continuación, se sirve el artículo “De rezar a comer en Doña Flor y sus dos maridos: prácticas de comida sagrada en la literatura bahiana”, que trae a Jorge Amado a la mesa y, con él, toda la herencia afrocatólica y mítica de Bahía. La autora cocina las palabras como quién arregla un tabuleiro de baiana: equilibrando el aceite de palma (dendê) y la guayabada, la cecina y la ausencia de quién se ama. Su escritura, sutil y hechizada, atraviesa la novela de Doña Flor como quien recorre un mercado popular: entre aromas, silencios y ofrendas, redescubriendo la función litúrgica del alimento en la obra amadeana.

El texto invita a escuchar el silencio de las cocinas que velan difuntos, a comprender los banquetes como escenas de sanación y de evocación de los muertos, y a percibir cómo el acto de comer —y de comer bien— puede ser también un gesto de magia, un modo de nombrar la ausencia de quien está lejos, un deseo que persiste entre los mundos.

En este artículo, comer es siempre un verbo transfigurado: se mastica la ausencia, se devora el recuerdo, se traga el tiempo. El análisis fluye con la suavidad de las aguas del Dique do Tororó, avanza despacio, como se cuecen los guisos domingueros, y se desliza con la ligereza propia de quien extraña a alguien. Es una lectura de la comida como eslabón entre vivos y muertos, y de las prácticas culinarias como herramientas para interactuar con lo innombrable: la pérdida, la memoria que alimenta, el amor que no muere con la muerte. Aquí, la crítica literaria es también una práctica de ebó: limpia, desata, reencanta. El texto es una travesía caliente, servida a lectores y lectoras que no temen pensar con el estómago y sentir con el corazón.

El ensayo fotográfico “Sabores de fe: la comida como expresión del sagrado” colma la mirada y despierta las glándulas salivales con imágenes de comidas votivas presentadas como delicadas preparaciones gastronómicas que, tras ser ofrendadas a las deidades en el Ilê Axé Odé Tá Ofá Sí Inã (João Pessoa, Paraíba, Brasil), son también compartidas por la comunidad afroreligiosa. En esta práctica se revelan los sentidos más profundos del término comensalidad. Este ensayo, ante todo, nos invita a comprender que en la diáspora africana en Brasil la comida también sirve para rezar. Asimismo, la presencia recurrente de preparaciones a base de maíz, frijol y calabaza confirma los históricos e intensos intercambios entre poblaciones brasileñas, andinas y mesoamericanas, pues estos tres insumos están directamente vinculados con el ancestral sistema de producción agrobioecológica conocido en los países hispanohablantes como Milpa.

En la sección de entrevistas, la conversación realizada por Itzel Sosa-Argáez, Alin Palacios Fonseca y Omar Cervantes con una población tradicional de Colima, México —titulada “Los Chayacates, guardianes del Niño Dios en Ixtlahuacán, Colima”— revela la centralidad de la alimentación como un hecho cultural total. A través de esta festividad, se despliega una cosmovisión compartida que articula territorio, parentesco, espiritualidad y memoria, y en la cual la comida sostiene y expresa el sentido de pertenencia del grupo. La entrevista pone especial atención en los bastimentos —los alimentos preparados y ofrecidos durante el rito—

que incluyen panes ceremoniales, atoles y diversas ofrendas de comida tradicional y contemporánea, que acompañan la coronación de los Chayacates y las Perras. Estos bastimentos no solo nutren a los participantes, sino que actúan como mediadores simbólicos entre la comunidad y el Niño Dios, reforzando las alianzas rituales y la continuidad de la tradición.

Así, cada preparación culinaria se revela como un puente entre lo sagrado y lo cotidiano, entre el pasado y el presente, mostrando cómo la alimentación puede devenir un lenguaje que sostiene la identidad colectiva y permite comprender, en toda su profundidad, la vida ritual de los Chayacates en el paisaje cultural Colimense.

Finalmente, para cerrar este dossier, el texto “Toda práctica alimentaria es también una práctica política”, que entrevista a la Dra. Yuribia Velázquez Galindo, nos ofrece una visión panorámica de las estrategias metodológicas empleadas por esta destacada antropóloga mexicana en su trabajo con pueblos tradicionales del país. Sus reflexiones confirman que el fenómeno alimentario es complejo y que su comprensión requiere una perspectiva interdisciplinaria, así como una interlocución ética y simétricamente construida.

Este dossier, por tanto, se construye como una danza circular de palabras o —para usar el lenguaje del pueblo de candomblé jeje-nagó de Brasil— como un verdadero xirê: una gran fiesta. No es un dossier lineal, de voces ordenadas, sino una encrucijada generosa donde se cruzan las epistemologías de la mesa, del templo, de la fiesta, del cuerpo y de la resistencia. Ha sido tejido a muchas manos, en un gesto colectivo de ofrenda y de compartir. Hemos hecho de la cocina un territorio de escucha y de la escritura un ritual de afecto.

Los trabajos aquí reunidos no caben en las categorías estancas de la epistemología clásica: ellos gritan, bailan, rezan, sueñan y ofrendan. Son saberes-hoguera, saberes-olla, saberes que burbujean como ebó de hoja fresca. Nos convocan a otras éticas, a otras estéticas y también a otras políticas de investigación. Muestran que lo sagrado en la alimentación latinoamericana no es solamente un objeto de estudio, sino un sujeto pleno: práctica viva, territorio simbólico y afectivo. En este dossier, lo que es bueno para comer es también bueno para rezar, recordar y construir mundos donde el alimento no sea solo sustento, sino lenguaje, cosmología, justicia.

No concluimos este recorrido con un punto final, sino con la mirada vuelta hacia el porvenir. Este dossier no pretende cerrar conversación alguna: abre puertas, descubre ollas, enciende velas. Es, ante todo, una invitación: tomemos asiento juntos a la mesa. Dejemos que el aceite de palma (dendê), la canela, el maíz y el frijol conduzcan nuestras palabras y nuestras investigaciones. Que lo que comemos y escribimos siga nutriendo otros cuerpos, otras luchas, otras oraciones. Y que los saberes de nuestros pueblos —tantas veces silenciados o exotizados— sigan resonando en las bocas, en las manos y en las escrituras que se atreven a sazonar la Ciencia con ancestralidad.

Axé, y buen provecho.