

MAESENER, R. DE / P. COLLARD, EDS.: SABERES Y SABORES EN MEXICO Y EL CARIBE

R. De Maesener: Cuando la gastrocrítica se hace carne... y papel — A. Castañón: Tránsito de la cocina mexicana en la historia. Cinco estaciones gastronómicas: mole, pozole, tamal, tortilla, chile relleno — K. Huyge: Cortés y Bernal: el Nuevo Mundo sabe a Europa — E. Houvenaghel: *Teoqual* o *Dios es comido*: un plato ritual escenificado por sor Juana Inés sobre la base de la crónica de Torquemada — C. Raffi-Bérout: Paseo gastronómico por la narrativa mexicana del siglo XIX — C. de Mora: Comida para todos». Costumbres culinarias en la novela de la revolución mexicana — D. Castilleja: De rutina a ritual: cotidianidad y erotismo en la literatura mexicana — A. Van Hecke: «As black as huitlacoche»: la comida mexicana en *Caramelo* de Sandra Cisneros — J. G. Guerrero: La culinaria colonial de América y Santo Domingo — R. De Maesener: El Nuevo Mundo comestible de Colón. Los contextos culinarios en la primera *Década del Nuevo Mundo* de Pedro Mártir de Anglería — E. Barradas: *El cocinero puertorriqueño*, *El manual del cocinero cubano* y la formación del nacionalismo en el Caribe — R. Vázquez Díaz: Sabores cubanos de Fredrika Bremer, la viajera antillana — E. Sklodowska: Entre lo crudo y lo cocido: las representaciones de la comida en la literatura cubana del periodo especial — J. Joset: La fonda de Edgardo Rodríguez Juliá: un sancocho literario — P. Collard: El Conde en la cocina de Jose.