

Spis treści

DROGI CZYTELNIKU 7

Prolog – ZASADY SMAKU 8

Rozdział I – MEKSYK PREHISZPAŃSKI 16

Ludy koczownicze. – Mezoameryka. – Religia Mezoameryki. – Pokarm bogów. – Wojny kwiatowe. – Uczty bogów. – Ludożerstwo obrzędowe. – Potrawy. – Pokarm ludzi. – ROŚLINY. – Kukurydza. – *Huautli* – amarant. – Fasola. – *Chía*. – WARZYWA. – Nopal. – Chili. – Bataty (*camote*). – KAKAO. – Majowie. – Aztecy. – NAPOJE ALKOHOLOWE. – *Maguey*. – Zasady dotyczące napojów alkoholowych. – „Czterysta Królików”. – ŚRODKI STYMULUJĄCE. – *Teonanácatl*. – Środki halucynogenne. – Kult *Teonanácatl*. – Tytoń (*Nicotina tabacum*). – ZWIERZĘTA. – Indyk. – Pies. – Zwierzyna łowna i zbieractwo. – RYBOŁÓWSTWO. – TARGOWISKA. – MIASTA. – Domy. – Kuchnie. – Sprzęt kuchenny. – Nakrycia stołowe. – Dieta. – Dobre maniery. – Pokarmy. – PRZEPISY

Rozdział II – SPOTKANIE 136

Kuchnia hiszpańska. – Kolonizacja Antyli. – Podbój Meksyku. – Epidemie. – Kobiety indiańskie. – Hiszpańskie wpływy w kuchni meksykańskiej. – Rolnictwo. – Hodowla. – Misjonarze

ROZDZIAŁ III – METYSAŻ 164

Kuchnia w XVI wieku. – Galeon z Manili. – KUCHNIE. – Kuchnie klasztorne. – Kuchnie domowe. – Dieta nowohiszpańska. – Barok. – Nowe ośrodki miejskie. – Kościoł. – Kuchnia barokowa. – Zakony żeńskie. – PRZEPISY

Rozdział IV – NOWA HISZPANIA 197

Ludność. – Hiszpański Meksyk: Kreole i Półwyspiarze. – Gachupines. – Kreole. – Przeszłość prekolumbijska. – Kreolski katolicyzm. – Meksyk indiański. – Służący. – Metysi. – Czarnokorzy, Mulaci i castas. – Kasty. – ŻYCIE MIEJSKIE. – Zwyczaje żywieniowe. – NAPOJE. – Pulque. – Tepache. – Tequila

Rozdział V – Wiek XVIII 233

Reformy Burbonów. – PRZEPISY. – Sosy. – Tortille. – Fasola. – Tamales

Rozdział VI – NIEPODLEGŁOŚĆ 254

Inwazja napoleońska. – Tertulie. – Walka zbrojna. – Uzyskanie niepodległości. – Sztandar narodowy. – Panowanie Augustyna I. – PRZEPISY

Rozdział VII – REPUBLIKA MEKSYKU 273

LUDNOŚĆ. – Epoka Santa Anny 1833–1855. – Nowe wpływy zagraniczne. – Uroczystości. – Rodzinne uroczystości. – Los gringos. – Wojna o Reformę. – PRZEPISY. – ŚWIĘTA RODZINNE. – Urodziny. – Kolacja Bożonarodzeniowa. – Dzień Trzech Króli. – Posadas. – Wielki Post. – Śniadanie w dniu pierwszej komunii. – CODZIENNE MENU DOMOWE. – Śniadanie. – Obiad. – Kolacja. – Półoficjalny obiad. – Półoficjalna kolacja

Rozdział VIII – INTERWENCJA FRANCUSKA 298

II cesarstwo meksykańskie. – Cesarz. – HAUTE CUISINE. – Zasady dobrego smaku. – Antoine Căreme z Paryża. – PRZEPISY. – Przystawki. – Zupy. – Danie główne. – Deser

Rozdział IX – PORFIRIO DIAZ I REWOLUCJA MEKSYKAŃSKA 323

Gastronomia. – Obchody Stulecia. – REWOLUCJA MEKSYKAŃSKA. – Ci, którzy zostali w domach. – Zwyczaje żywieniowe w postrewolucyjnym Meksyku. – *Tostadas*, *totopos* i *nachos*. – Tortilla chips. – PRZEPISY

ROZDZIAŁ X – GEOGRAFIA MEKSYKU I KUCHNIA REGIONALNA 351

Północ. – Kuchnia północna. – Region Zachodni i El Bajío. – Kuchnia Regionu Zachodniego i El Bajío. – Region Centralny. – Kuchnia Regionu Centralnego. – Region Południowy. – Kuchnia Regionu Południowego. – Wybrzeże Zatoki Meksykańskiej: stany Veracruz i Tabasco. – Kuchnia Zatoki Meksykańskiej. – Jukatan. – Kuchnia Jukatanu

EPILOG 391