

Spis treści

Chleb i pieczenie onego	6
Wstęp	9
<i>Rozdział pierwszy</i>	
O pieczywie, jego odmianach i historii oraz antropologicznej klasyfikacji pokarmów	20
1. Historyczne pieczywo i nowe technologie wypieków	20
2. Dygresja o historii kultury	47
3. Pokarmy i ich znaczenia w kulturze magicznej	57
<i>Rozdział drugi</i>	
O zjadaniu boga i chlebach ofiarnych	67
1. Bezkształtność ciasta i mityczna przemiana	73
2. Dar – ofiara i pośrednik między bogami i ludźmi	85
<i>Rozdział trzeci</i>	
Kołacze, korowaje, szczodraki i inne pieczywo obrzędowe	97
1. Pieczywo w obrzędach dorocznych	100
Bożonarodzeniowe wypieki	103
Wielkanocne baby i ciasta	118
2. Rytualne wypieki w obrzędach rodzinnych	124
Weselne korowaje	126
Pieczywo na pogrzeb i dni zaduszne	146
<i>Rozdział czwarty</i>	
O piekarzach, piecach, piekarskich akcesoriach i o tym, do czego mogą służyć	157
Dzieża	162
Piec	165
Inne narzędzia	170
Terminy, osoby, okoliczności	171
<i>Rozdział piąty</i>	
O chlebie i magii, leczeniu i wróżbach	180
Ochronne właściwości chleba	185
Wróżby	188
Chleb i „medycyna”	191
<i>Rozdział szósty</i>	
Od symbolu do chlebowych metonimii	202
<i>Zamknięcie</i>	
Cóż po symbolach w czasach dietetyków?	239
Źródła ilustracji	252