

SPIS TREŚCI

Wstęp 7

Rozdział I 10

Rozdział II – MEKSYK PREHISPANSKI 19

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*). – *Chilacayote* i *chayote*. – *Huanzontle*. – *Quelite* i portulaka. – KAKAO: Majowie. – Aztecy. NAPOJE ALKOHOLOWE: *Maguey*. – Zasady dotyczące napojów alkoholowych. – „Czterysta Królików”. – ŚRODKI STYMULUJĄCE: *Teonanácatl*. – Środki halucynogenne. – Kult *Teonanácatl*. – Tytoń. ZWIERZĘTA: Indyk. – Pies. – Zwierzyna łowna i zbieractwo – Rybołówstwo. – TARGOWISKA: MIASTA: Domy. – Kuchnie. – Sprzęt kuchenny. – Nakrycia stołowe. – Dieta. – Dobre maniere. – Pokarmy. – PRZEPISY.

Rozdział III – SPOTKANIE 139

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

Rozdział IV – METYSAŻ 167

Kuchnia w XVI wieku. – Galeon z Manili. – KUCHNIE: – Kuchnie klasztorne. – Kuchnie domowe. – Dieta hiszpańska.

Rozdział V – BAROK 179

Nowe ośrodki miejskie. – Kościół. – Kuchnia barokowa. – Zakony żeńskie. – PRZEPISY. – Wybrane miary i wagi z czasów Wicekrólestwa.