

Spis treści

- I O spolegliwym kapłonie
 - Kastrat w kuchni 19
 - Sarmacka specjalność 28
 - Domena kobieca 39
 - Kastracja versus maceracja 44
 - Chemia rosołu 51
 - Bulgot historii 55
 - Antidotum uszlachetniane złotem 62
- II Pekefleisz i spółka
 - Wielki handel wołami 69
 - Apetyt na wołowinę 80
 - Pekefleisz 88
 - Narodowy smak 96
 - Najstarsze danie świata 102
 - Po tatarsku 112
- III Staropolska wieprzowina
 - Świnia i tucznik 121
 - Wieprzowy przełom 129
 - Kotletowa innowacja 138
 - Smak wędliny 152
- IV O pożytkach z gęsi
 - Rejowska gęś i mickiewiczowski półgęsek 167
 - Gęsinowy boom 179

	O tuczu i foie gras	183
	Gęś żydowska	192
	Gęś świętomarcińska	197
v	Mięso jako tabu	203
vi	U rzeźnika	
	Od szlachtuza do ubojni	229
	<i>Boucher artisan</i>	236
vii	Zapomniany baranek	
	Wielozadaniowa owca	243
	Kuchnia mniejszości	250
	Upadek jagnięciny	258
viii	Na dzikiej wojnie	
	Polowanie na tura	269
	Niknąca bioróżnorodność	274
	Ostatnie polowanie	278
	Jaśniepańska mięsna siekanka	286
	Pożegnanie z łosiem	294
	Perspektywy	305
	Wykaz źródeł	311
	Przypisy	325