



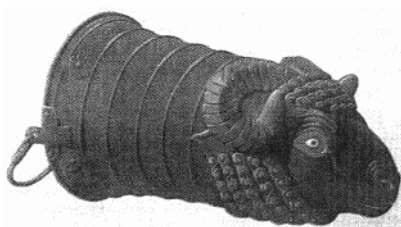
## Na stypie u króla Midasa

Grzegorz Karwasz

Pomorska Akademia Pedagogiczna w Słupsku

Czy można stwierdzić, co jedzono na uczcie 3000 lat temu? Okazuje się, że tak!

W 1999 roku archeolodzy odkryli w Azji Mniejszej, na terenie dawnej Frygii, grób pełen wszelkich kosztowności, pereł, kamieni szlachetnych, ciężkich tkanin i wyszukanych naczyń z brązu. Bogactwo pochówku wskazywało na wysoką rangę zmarłego, natomiast miejsce znaleziska i jego wiek – na pokrewieństwo kulturowe z przedklasyczną Grecją.



Na dnie kielichów z brązu w formie owczych głów były jakieś resztki, widoczne nieomalże gołym okiem. Czyżby okruchy ze stypy? Było ich jednak zbyt mało (no i nieco nieświeże!), aby pokusić się o skosztowanie. Ślinka jednak leci! Na szczęście na cóż współczesna nauka! Powie Ci (i policji) nie tylko, ile wypileś, ale i jakiej marki alkoholu! Różne techniki, które posłużyły do określenia, co jedzono na stypie u króla Midasa, określamy wspólnie nazwą **spektroskopii** (od greckiego słowa *spectrum*, czyli widmo).

Okazuje się, że na stypie króla Midasa bynajmniej sobie nie żałowano: na dnie ponad 100 kielichów i waz do mieszania trunków znaleziono ślady 16 różnych napojów alkoholowych: gatunkowych win, jęczmiennego piwa i fermentowanego pszczelego miodu. Na dnie półmisek zidentyfikowano co najmniej 14 gatunków mięs, głównie z kóz i baraniny. Mięsa były najpierw podpiekane na ruszcie, później oddzielane od kości, a następnie mieszane z ziołami i przyprawami. Wina i piwa mieszane były w różnych proporcjach i serwowane w wyszukanych pucharach. Co zostało, załadowano królowi Midasowi na drogę przez Styks.

Już sama taka stypa wystarczy, aby zostać bohaterem **mitu**!

<http://lab.pap.edu.pl/~zs/wystawy/droga/stypa.html>