

Учёные изучили ДНК из остатков рыб в римской соляной фабрике в Испании и узнали, что главным ингредиентом знаменитого соуса гарум были европейские сардины.

Римляне очень любили рыбу и обрабатывали её для долгого хранения на прибрежных соляных заводах — цетариях. Там маленькую рыбу дробили и ферментировали, превращая в пасты и соусы с насыщенным вкусом умами. Современные соусы на основе ферментированной рыбы, например, вустерский соус или азиатские рыбные соусы, продолжают эту традицию.

Раньше сложно было определить, какие именно виды рыбы использовали в древности, так как сильная обработка разрушала останки. Чтобы решить эту проблему, международная команда исследователей решила проанализировать ДНК. Несмотря на то, что ферментация и измельчение ухудшают генетический материал, учёным удалось выделить и расшифровать ДНК сардин из остатков на дне одной из цетарий в Испании.

Сравнив древние образцы с современными сардинами, они выяснили, что рыбы были очень похожи генетически. Это важно, так как сардины широко перемещаются в морях.