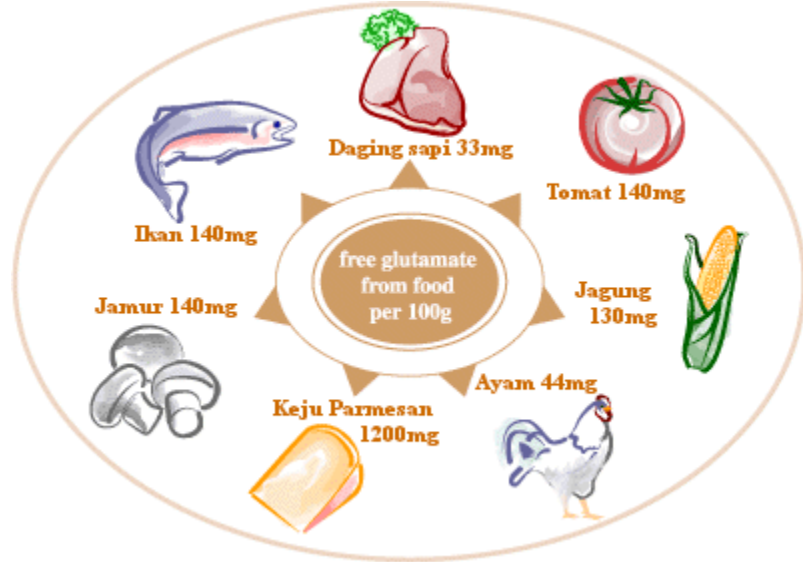


**Suatu tradisi**

Dari semua makanan dan bumbu masak yang kaya akan glutamat, saos ikan dikenal duluan paling lama. Di zaman peradaban purbakala Yunani dan Romawi, saos ikan adalah bumbu masak yang paling banyak digunakan. Seperti halnya minuman anggur dan minyak goreng, barang-barang itu merupakan barang dagangan yang penting. Perdagangan saos ikan yang digunakan sebagai bumbu masak tercatat pada abad ke tujuh sebelum masehi.



Reruntuhan dari pabrik-pabrik besar yang mengasinkan ikan telah digali kembali sepanjang garis pantai mediteranean. Di sana diketemukan lebih dari seratus pabrik dan saos ikan dikapalkan dalam bejana yang tinggi yang disebut amphora. Temuan-temuan arkeologis membuka tabir amphora yang kedapatan ada guratan-guratan dengan rincian tentang kualitas produknya, nama pembuatnya dan ramuan-ramuan yang digunakan. Daftar nama bumbu masak abad ke tujuh menyebut saos ikan itu "Garum". Catatan dalam tahun 968 memberitahukan kita bahwa Emperor Byzantine Nikephoros II menjamu utusan Sri Paus Otto I dengan kambing guling yang dibumbui bawang merah, bawang perai, garum. Di abad ke tujuh garum hilang dari meja makan Eropa. Meskipun begitu, resepnya telah diwariskan dan garum muncul kembali dalam biara-biara sebagai "obat rahasia" dengan efek menggairahkan nafsu makan. Saos ikan yang masin dapat mengklaim sejarah lebih dari 2500 tahun. Ini merupakan bumbu masak umami tertua di dunia.

Glutamat bebas dalam bumbu masak	
	mg/100g
Saos Ikan anchovy	630
Bovril	498
Saos oister	900
Saos kedelai	782
Nam pra (Saos ikan)	950

Sekarang, selera makan dan preferensi manusia terhadap asam amino sama kuat dan sehat seperti semula. Di Italia modern, glutamatlah yang membantu pengutamaan rasa saos tomat yang menyertai kemasyhuran hidangan pasta dan pizza negeri itu. Glutamat terdapat dalam ekstrak daging (Bovril) di negeri barat dan dalam rumput laut dan ikan kering yang digunakan untuk membuat soup stocks dan saos kedelai di Jepang.