

SALMIAKKI

Salmiakkia voisi kutsua
vaikkapa Suomen
kansallismakeiseksi.

Meillä valmistetaan
ja syödään salmiakkimakeisia
enemmän kuin muualla.
Salmiakin syöminen on
selkeästi suomalainen ilmiö.

Viime vuosina on ryhdytty
vaalimaan salmiakin perinteitä.
Salmiakin ystävät ovat
perustaneet oman yhdistyksen,
jonka nimi on ytimekkäästi
Suomen Salmiakkiyhdistys.

Vain Suomessa salmiakista
on tehty hieno kirjakin,
Jukka Annalan "Salmiakki".

Harva taitaa tietää,
että salmiakkimaun
taustalla on kaksi
myrkyllistä ainetta.

Mautonta ruokaa, vahvaa salmiakkia

Kaikilla kansoilla on
omia makumieltymyksiä.
Jossain päin maailmaa
ruoka maustetaan niin tulisesti,
että suomalaisen suu ei kestä sitä.

Suomalainen maustaa ruokansa
yleensä hillitysti.
Varsinkin monien ulkomaalaisten
mielestä suomalainen ruoka
on jopa mautonta.
Suolaakaan ei enää laiteta
ruokaan yhtä paljon kuin ennen.

Joskus suomalainenkin kaipaa
voimakkaita makuelämyksiä.
Niitä hän saa vaikkapa salmiakista.
Suomessa syödään salmiakkia
enemmän kuin missään muualla.
Täällä myös valmistetaan
salmiakkimakeisia paljon.

Salmiakkimakeisten valikoima
on runsas ja monipuolinen.
Jokaisen on helppo löytää
oma suosikkinsa.
Salmiakki on myös maku,
jota suomalainen kaipaa ulkomailla.
Salmiakkikarkkeja on nimittäin
hyvin vaikea löytää muualta.
Monilla ulkomaille matkustavilla
onkin matkalaukussaan
pussillinen salmiakkimakeisia
matkaeväänä.

Totuuden nimessä on sanottava,
että salmiakki ei ole
aivan koko kansan herkku.
Se jakaa suomalaiset jyrkästi kahtia:
toiset rakastavat sitä,
toiset eivät syö sitä lainkaan.

Salmiakki on myös enemmän
nuorten ja aikuisten
kuin pienten lasten makeinen.
Aivan pienille lapsille
salmiakin maku on liian vahva.

Maun taustalla kaksi myrkkyä

Salmiakissa yhdistyvät
makeus ja suolaisuus.
Salmiakin maun taustalla
toimii kaksi ainetta,
jotka ovat oikeasti
vaarallisia aineita.

Salmiakin kemiallinen
nimitys on ammoniumkloridi.
Sitä syntyy, kun yhdistetään
keskenään ammoniakki ja suolahappo.
Molemmat ovat vaarallisia
aineita, jopa hengenvaarallisia.

Hengenvaarallinen annos
aikuiselle on 40–50 grammaa
puhdasta ammoniumkloridia.

Salmiakkimakeisissa on kuitenkin
niin vähän ammoniumkloridia,
että siitä ei ole minkäänlaista
vaaraa, vaikka salmiakkia söisi runsaasti.

Ammoniumkloridin määrä on säädetty laissa. Suomen lain mukaan salmiakkimakeisessa saa olla enintään 7 prosenttia ammoniumkloridia. Makeisten lisäksi ammoniumkloridia käytetään esimerkiksi lääkkeissä, maaleissa ja paristoissa.

Ammoniumkloridi on valkoista ainetta. Salmiakkimakeisten musta väri tulee lakritsista ja väriaineista.

Salmiakkimakeiset ovat yleensä salmiakilla maustettua lakritsaa. Lakritsia saadaan puolestaan lakritsikasvin juuresta. Tiedossa ei ole, kuka ensimmäisenä keksi yhdistää salmiakin lakritsiin.

Suomessa käytetään nimitystä "salmiakki". Muissa kielissä puhutaan yleensä "suolalakritsista".

Aluksi lääkettä

Salmiakkia eli ammoniumkloridia käytettiin ensin lääkkeenä. Sitä oli esimerkiksi yskänlääkkeessä. Se lievitti kurkkukipua ja yskää. Myös ennen vanhaan käytetty hajusuola oli ammoniumkloridia.

Hajusuolaa tarvittiin varsinkin
siihen aikaan, kun muotia olivat
tiukasti vartalon ympäri solmitut liivit.
Tanssiaisissa ja muissa juhlissa
neitokaiset saattoivat pyörtyä siksi,
että he eivät voineet
hengittää vapaasti.
Heitä virvoiteltiin sitten
hajusuolalla takaisin tajuihinsa.

Salmiakkia myytiin ensin apteekeissa.
Sitä sai jauheena, pastilleina
ja nestemäisenä yskänlääkkeenä.
Jauheen myynti loppui apteekeissa
vasta 1980-luvulla.

Salmiakkiteollisuus kasvaa

Salmiakkimakeisia alettiin
valmistaa 1930-luvulla
sekä Fazerin että Pandan tehtailla.
Makeisilla herkuttelu tosin
oli silloin vain harvojen huvi.

Sotavuodet 1940-luvulla
vähensivät makeisten valmistamista.
Tuotanto pääsi uudelleen
vauhtiin sotien jälkeen
ja erityisesti 1950-luvulla.

Sotavuosien jälkeen tuli
markkinoille Fazerin salmiakkirasia.
Rasian päällä on
mustia salmiakkikuvioita
valkoisella pohjalla.
Se on säilynyt samanlaisena
nykypäiviin asti.

Kun sanoo sanan salmiakki,
monille nouseekin mieleen
juuri rasian kannessa kuvatut
mustat vinoneliöt,
niin sanotut salmiakkikuviot.

Kaiken kansan makeiseksi
salmiakki kehittyi 1950-luvulla,
ja karkkien syönti yleistyi
1960- ja 70-luvuilla.
Salmiakkimakeisten valikoima
laajeni vähitellen.

Makeisia alettiin myydä
kaupoissa ja kioskeissa
myös irtokarkkeina.
Kukapa ei siihen aikaan
olisi jonottanut kioskin luukulla
ja kiroillut lapsia,
jotka hartaasti valitsivat
karkin kerrallaan.
Ja jono piteni.

Tunnetuimpia irtokarkkeja
olivat merirosvorahat.
Myöhemmin niitä kutsuttiin
lyhyesti merkkareiksi.
Jukka Annala on jaotellut
salmiakkimakeiset eri lajeihin.
Salmiakkia on seitsemän
pääluokkaa: valumakeiset,
kovat karamellit, pehmeät lakut,
jauheet, puristeet, toffeet,
rakeet ja purukumit.

Jauheet ja puristeet voivat
olla väriltään harmaita,
purukumit jopa vaaleita.
Muut ovat mustia.

Eniten myydään valumakeisia,
eli niitä ovat kaikki kuviokarkit
ja pastillit.

Naiset ostavat enemmän

Aina kun kävelee karkkikaupan ohi,
siellä on asiakkaina naisia.

Totta onkin, että naiset
ostavat hieman enemmän
makeisia kuin miehet.

Eniten ostavat 25–34-vuotiaat.

Makeisia syödään monesta syystä.

Hyvänä päivänä voi ostaa
karkkeja palkkioksi itselleen.

Huonona päivänä karkkeja
voi mutustella masennukseen.

Luulisi, että eniten ostettaisiin
nimenomaan salmiakkia.

Se ei pidä kuitenkaan paikkansa.

Salmiakkimakeisia ostetaan
itse asiassa hyvin vähän.

Niiden osuus on vain noin 5 prosenttia
kaikista makeisista.

Salmiakkia syödään
jonkin verran muuallakin.

Esimerkiksi Tanskassa ja Ruotsissa
on salmiakin ystäviä.

Norjassa heitä on jo
paljon vähemmän.

Keski-Euroopan maista
salmiakki maistuu saksalaisille
ja hollantilaisille, ei juuri muille.

Amerikassa ja Aasiassa
salmiakki on lähes tuntematon aine.

Villejä kokeiluja

Joitakin vuosia sitten
herätti kohua salmiakin
ja viinan sekoitus.
Alko myi juomasekoitusta,
jossa Koskenkorvaan oli
sekoitettu salmiakkia.

Juomasta tuli suosittu
nuorten keskuudessa,
jopa niin suosittu,
että Alko lopetti sen
myymisen pariksi vuodeksi.

Kerrotaan, että ensimmäisenä
salmiakkia sekoitti alkoholijuomaan
laulaja ja tangokuningas
Jari Sillanpää.
Hän oli nuorena töissä
baarimikkona Ruotsin-laivoilla
ja keksi uusia juomasekoituksia.

Jokainen voi itse kokeilla,
mihin juomiin tai ruokiin
salmiakki sopii mausteeksi.
Joidenkin mielestä esimerkiksi
salmiakin ja maidon
sekoitus on huippuhyvää.

Tällöin liikutaan kuitenkin
makuasioissa, eikä niistä
parane lähteä kiistelemään.

Salmiakin ystävänkin
on toki muistettava kohtuus.
Salmiakkia ei kannata
ahmia kilokaupalla.
Siitä saattaa herkkä vatsa
tulla kipeäksi.
Salmiakki ei ole hyväksi,
jos kärsii korkeasta verenpaineesta
tai sydänsairauksista.
Tällöin saattaa olla haittaa
makeisissa olevasta lakritsista.

Salmiakissa on myös suolaa,
eikä liian suolan syöminen
ole hyväksi kenellekään. ◆