



h ansåg att Stalins terrorvälde var dömt att gå under. Det enligt Sergo Beria som

quasi-Islamic. Human life meant nothing to him." Han håller med Kaganovitsch, som säger att allt Stalin gjorde, det gjorde han inte av personliga eller privata skäl, utan för att han drevs av en idé. Också Beria drevs av en idé, nämligen idén om fredlig samexistens mellan de segrande allierade makterna efter kriget.

Stalin ville fortsätta "befrielsen" av Europa ända fram till Atlantkusten – Beria mot-

satte sig detta; Stalin tillsatte vasallregimer i det ockuperade Europa – Beria ville låta nationella samlingsregeringar styra; Stalin stod för russifiering av de baltiska staterna och utnyttjade till fullo ryssarnas nedärvda antisemitism för politiska syften – Beria motsatte sig detta; Stalin satte hårt mot hårt, när Sovjet väl hade atombomben – Beria, som faktiskt var huvudansvarig för det sovjetiska atombombsprogrammet, föreslog en mer försönlig utrikespolitik.

Lysande inledning

Ja, Sergo Berias historieskrivning är en rejäl revision av den allmänt accepterade. Bilden av Beria vrids nästan hela varvet runt: Sergo Berias version av mer eller mindre kända händelseförlopp blir snarast den, att fadern drevs mot sin vilja att begå brottsliga handlingar. Hade han inte gjort det han gjorde, hade han avrättats – och då hade grymheten och hänsynslösheten blivit ännu större!

"Beria, my father" har försetts med en lysande inledning och korrigerande noter av den franske Sovjetkännaren Françoise Thom. Förmodligen kan Sergo Beria ha rätt i en del av det han har att säga om faderns bevekelsegrunder och den roll han spelade vid Stalins sida, men varje gång berättelsen hotar att slå över i ren hagiografi, finns Thoms noter där med tillrättavisande fakta. (Boken utkom på franska i original 1999 som "Beria mon père" hos Plon/Critérian. Sergo

Beria dog i fjol.)

Sergo Beria döjer inte, att han aldrig upphört att beundra sin far. Han ser dagens Ryssland som ett förälder mot allt fadersnöd för. Hans förhållande till Stalin är mer komplicerat, men i stort går hans omdöme ut på att Stalin ville väl men gjorde fel eftersom att han saknade empati – dock var han, till skillnad från Lenin, inte sinnessjuk. Stalin var hänsynslös och cynisk, men han kunde också vara charmig, vilket till en del förklarar hans förmåga att manipulera människor:

"Though I knew that he was spying on us and preparing to arrest us, I could not prevent myself from falling for his charm again when he invited me to his place and began talking to me. I don't know how he did it. If he had asked me to sacrifice my life for him I would have obeyed without hesitation. Then, when I left his presence, I remembered that this same Stalin was plotting to arrest my mother."//

Snobberi och trams kring saltet

Salt är den nya vita tryffel. Tv-kockar prisar gourmetsaltet, havssaltet och flingsaltet. På Östermalmshallen i Stockholm säljs fleur de sel de Camargue, skummat havssalt från Camargue, för 49 kronor för en pytteburk. Allt sådant salt som kommer in säljs, för kring det heft vanliga livsnödvändiga saltet har det vuxit upp vad som liknar en kult.

Säg den stjärnkrog där det inte står en liten skål med grovt havssalt framme för alla att ta i och strö ur av hjärtans lust. Det sägs att det så sker i Frankrike, i Paris. Fel, fel, fel. Aldrig skulle en fransk stjärnkrogare ställa fram en skål med salt för alla gäster att ta i med fingrarna. Kanske skulle det ske i hemmet. Knappast där heller, för fransmän i gemen skulle tycka det var utomordentligt snuskigt.

– Ackligt, säger den svenske stjärnkrogaren Mattias Dahlgren på restaurang Bon Loc i Stockholm. Dessutom är det helt tokigt att använda havsalt och flingsalt och sel de Guérande i matlagningen. Där ska man använda vanligt bordssalt, som löser sig ordentligt.

– En fläskkottlett kräver vanligt salt, säger han. Det krispiga havssaltet kan vara gott på kokta grönsaker eller se festligt ut om man strör det på efterrät. Det är också gott på smöret om man vill salta extra.

Havssaltet serveras på hans krog i en liten skål med en liten sked. Inga fingrar i saltet. Inte för att salta på maten, för det ska vara gjort i köket, utan för att salta på smöret alltså.

– Det har blivit så mycket trams kring saltet, säger Mattias Dahlgren på sitt norrländska eftertänksamma sätt.

Salt är natriumklorid, NaCl. Dess användning förlorar sig i historiens dimbankar, för människan har vetat i alla tider att salt förhöjer smaken samt konserverar maten. Den konserverande effekten hänger ihop med det osmotiska tryck som skapas i cellernas omgivning och som leder till att skadliga mikroorganismer dör.

Även utan salt på maten får vi i oss cirka 1 gram salt om dagen. 10 gram är vårt genomsnittliga intag. Juk tillsätts salt, något som lett till att sjukdomen jodbriststruma är i stort sett utrotad från vårt land.

Farligt att grava i havssalt

Det vanliga bordssaltet är ett lättutvunnet bergssalt. Det superinne havssaltet skummas i saltbassänger längs kusterna i Frankrike till exempel och har så gjorts sedan romartiden. Haussningen av havssaltet har gjort att det blivit brist på den urgamla produkten. Saltskumning är en mycket tids- och manskapskrävande process.

Kemiskt skiljer sig havssaltet från vanligt bordssalt som huvudsakligen består av natriumklorid. Havssaltet består av natriumklorid men också av kalciumklorid och magnesium. Dess hälsobringande effekter som förebyggande av hjärt- och kärlsjukdomar, där man ju utsett animaliska fetter och salt till de stora skurkarna, är mycket omtvistat.

– Örtsalter, som mera är en ren krydda har förmodligen goda hälsoeffekter, säger Birgitta Rasmussen, chef för Ica provkök. Det kan dessutom var direkt farligt att grava i havssalt för det innehåller inte tillräckligt med det konserverande natriumklorid.

– Kvarnsaltet, som också säljs som



Havssalt är superinne.

aldrig förr är helt värdelöst utan kvarn, säger hon, för smaken kommer fram endast om det mals.

I Ica:s kök har man testlagat just fläskkottlett med havssalt och vanligt salt. De som åt klagade över att den havssaltade kottletten var undersaltad.

– Och det där med att man känner smaken av hav, hör vågor och skrånande mäsar, när man använder havssalt, är mest inbillning, säger hon. Men varför inte? Vi vet att svenskar är oerhört rationella konsumenter för det mesta. Men så ibland slår det till. Tänk bara på bakmaskinen.

– Utan att blinka betalades 2 500 kronor för en meningslös bakmaskin, säger hon. Nu står den och samlar damm i de flesta kök.

– Det dyra saltet är trevligt för att det knastrar och ser snyggt ut, säger Birgitta Rasmussen.

Vanligt bordsalt med jod kostar 8 kronor kilot i pappersförpackning. Sel de Camargue kostar mer än 100 kronor kilot och är minsann inte lätt att få tag på.

På fina krogar både i London och i New York står det saltskålar. Om man betänker det test som gjorts av en vanlig skål med salta jordnötter där det fanns 19 olika sorters urin vill man inte ens tänka på vad som dväljs i en saltskål. Krogen må vara hur flott som helst.

– Det hela har naturligtvis att göra med att det fyrfota matbordet i köket är utrotningshotat, säger Christina Möller, chef för Coop provkök. Matlagningen till vardags försvinner. I stället är det tjejmiddagar och herrkvällar. Då är det ingen hejd på vildsvin och struts och gräddor och calvados. Och havssalt.

Den som verkligen vill snobba, den som tycker att det franska havssaltet skummat av bassängerna i Bretagne och Camargue börjat bli för vanligt, kan få ett tips. Det finns ett salt som tillverkas i så små mängder att man endast kan få tag på det i ytterst exklusiva kolonialvaruaffärer i London. Det är det brittiska havssaltet Maldon. Det kombinerar keltisk historia, romersk teknologi och tillverkningstraditionerna i Essex. Det säljs i små utsökta blå glasflaskor. Priset: 3 pund för 250 gram.

Tycker man det verkar plebejiskt kan man alltid förhandla med Cyril Renaud, krogaren på "Fleur de sel" på Manhattan. I skålarna på hans bord står salt handskummat av en bassäng nära hans hemstad i Bretagne. Det kostar 14 engelska pund för ett knappt halv kilo.

Det ultimativa steget vore att skaffa sin egen saltbassäng.

BIRGITTA EDLUND