

pertonikomplikationer än behandling med lågdostiazid eller betablockerare. Flera studier har däremot visat sämre preventiv effekt gentemot hjärtinfarkt och hjärtsvikt. Flera misstankar om allvarliga skaderisker kvarstår.

Ingen fördel ekonomiskt

Från hälsoekonomisk synpunkt är kalciumantagonister ett katastrofalt alternativ. Att förebygga ett fall av hjärtinfarkt, slaganfall eller död hos en medelålders hypertoniker med den i landet vanligaste kalciumantagonisten kostar 800 000 kronor, medan motsvarande kostnad med hydroklortiazid respektive atenolol är 100 000 respektive 220 000 kronor [4].

NEPIs uppfattning är därför att kalciumantagonister inte skall vara ett förstahandsalternativ vid hypertoni-behandling. Huruvida detta ställningstagande är politiskt korrekt eller ej lämnar vi därhän.

Ingen oenighet om IT

Vi fann endastanledning att bemöta den felaktiga kritik som riktats mot NEPI. Om IT:s möjligheter torde inte råda någon oenighet.

Gunnar Lindberg

docent i allmänmedicin och epidemiolog vid NEPI (Nätverk för läkemedelsepidemiologi)

Arne Melander

professor i läkemedelsepidemiologi och chef för NEPI

Referenser

1. Lindberg G, Lindblad U, Melander A. Patientnyttan och patientrisker vid blodtrycksbehandling med kalciumantagonister – en litteraturöversikt. NEPI-rapport, 1999. (Kan beställas från Apotekarsocieteten förlag.)
2. Pahor M, Psaty BM, Alderman MH, Applegate WB, Williamson JD, Cavazzini C et al. Calcium channel blockers five years later. A meta-analysis of hypertension trials. Congress report at the XXIInd Congress of the European Society of Cardiology in Amsterdam 2000.
3. Lindberg G. Läkemedelsbehandling av hypertoni i primärvården. Terapival och dess kostnader. NEPI-Rapport, 1998. (Kan beställas från Apotekarsocieteten förlag.)
4. Melander A, Nilsson E, Nilsson L, Liedholm H, Lindahl SO, Lindblad U. Onödigt dyra läkemedel vid hypertoni: Spara 300 miljoner kronor per år med oförändrad medicinsk effektivitet. NEPI-rapport, 1999. (Kan beställas från Apotekarsocieteten förlag.)

En kulinarisk kommentar

Wallenbergare under tillblivelse – en rätt med ryska anor.

FOTO: PRESSENS BILD

Ulf Schöldströms trevliga och välillustrerade inlägg (Läkartidningen 36/00, sidorna 3896-7) om Ch Em Hagdahl kanske kan kompletteras med några kulinariska glimtar. Under tidigt 1940-tal hade vi i Södra Latin en karismatisk och skicklig engelsklärare under (alltför) kort tid, Inggerd Granlund (1903–1978). Hon stimulerade vårt språkitintresse, speciellt den muntliga framställningen, något som fortfarande intresserar mig.

Morfar Ch Em Hagdahl

Men därutöver hade hon stor och engagerande humor och berättarkonst. Hon var stolt över sin morfar, Ch Em Hagdahl, och berättade gärna om hans kokbok och om sin mosters arbete med de s k Wallenbergarna. Möjligen förstärkte hon därmed mitt intresse för kulinaria – en annan bestående aktivitet.

Som framgår av Schöldströms redogörelse har Gösta Adelswärd skrivit om Hagdahl 1971, men har också senare som ledamot av Gastronomiska Akademien bidragit kulinariskt utförligt i dess Gastronomiska kalender (1973: 34-63).

Hagdahls dotter Amalia

Hagdahl fick som änkeman efter ett barnlöst äktenskap två döttrar med sin hushållerska, varav Amalia gifte

sig med Marcus Wallenberg, sr, far till tennisspelaren och bankmannen Marcus, jr. Denne var också gourmet och berättade för nu gastronomieprofessorn Tore Wretman (Mat och minnen, 1987) om hur receptet för Wallenbergare kom till i familjen Wallenberg, tack var Amalia.

I stort sett har denna version av en eponymisk rätt bekräftats av en annan Hagdahl-ättling (Anna Börje, Gourmet, 3/87), där också dess lätta ryska touch med rödbetor förklaras.

Wallenbergarnas historia

Marcus, jr, och en bankkollega återkom enligt Börje på 1930-talet från Ryssland och berättade entusiastiskt om en hackad kalvfilé rätt med rödbetor som de ätit i Ryssland. Detta skedde på Cecil hos den legendariske köksmästaren Julius Carlsson – han med »Cœur de filet Provençale»; de avslutade sin beskrivning med »något man aldrig kan få i Sverige».

Julius antog utmaningen och serverade Wallenbergare till gästernas belåtenhet. Om sen rätten ska serveras med lingonsylt, potatispuré och blancherade spritärter – eller rentav tillsammans med sauterade skivor av kalvbräss – må planeras i relation till gästernas egen smak.

Biörn Ivermark
Frankrike