

Razones que dan Origen a los SINDICATOS LIBRES

Por Felipe Chávez

Los cronistas, especialmente si escriben sobre el mismo tema a menudo, reciben siempre de sus lectores comentarios y preguntas concebidas en una misma forma. Una de estas periódicas preguntas es más o menos así:

“¿Por qué Ud. está siempre hablando de sindicatos ‘libres’ o ‘democráticos’ — por qué no dice simplemente ‘sindicatos’? ¿Es que puede existir acaso un sindicato que no sea ‘libre’?”

Bueno, mi lector tiene toda la razón. Un sindicato tiene que ser libre para ser sindicato. Una de las razones para subrayar la palabra “libre” y “democrático” es que demasiada gente, aún en nuestro propio hemisferio, toman la “libertad” como algo que viene espontáneamente y olvidan que en el mundo hay millones de obreros que pertenecen a sindicatos del gobierno o a sindicatos dominados por las compañías para las cuales ellos trabajan — que están muy lejos de ser libres y que en consecuencia no son sindicatos en el verdadero sentido de la palabra.

Los totalitarios, enemigo de la libertad y la democracia, siempre han comprendido la importancia estratégica

del verdadero sindicalismo obrero. Inmediatamente después de asumir el poder, los nazis, comunistas, fascistas o cualquiera otra forma de dictadura, lo primero que han hecho es encarcelar, desterrar, fusilar o destruir a cuanto dirigente sindical tenga cierta importancia. Los dictadores de todas las ideologías saben muy bien que no pueden mantener sus dictaduras si permiten a cualquier grupo autónomo que permanezca libre e independiente.

Precisamente porque los sindicatos libres son factores importantes en la vida de un pueblo, es que los comunistas no pueden tolerar que actúen por iniciativa propia, sino que se apoderan de ellos en uno de los primeros actos oficiales al subir al poder.

Otra razón para insistir en la palabra “libre” en relación al sindicalismo, es que el concepto de democracia tiene muy poca significación práctica a menos que el obrero pueda sentirla cada día en su taller de trabajo. Si Ud. y sus compañeros de trabajo tienen voz y voto para determinar sus jornales y horas de trabajo, entonces sí que la democracia adquiere un significado profundo y verdadero.

Si los obreros tienen un

sindicato propio, lo apoyarán y lo defenderán. El sindicato a su vez respaldará a los obreros ejerciendo una cierta medida de control sobre su destino económico. Lleva esto a efecto estableciendo un equilibrio entre el poder del patrono y la fuerza colectiva del sindicato. Esto en realidad convierte a los obreros

y empleados en socios en el trabajo.

Este consorcio entraña la libre determinación, aceptación de responsabilidades y el ejercicio de ciertos privilegios. Únicamente las organizaciones sindicales libres y el sistema de la libre iniciativa pueden crearse sobre estos fundamentos. Los sindica-

tos del gobierno no pueden entrar en negociaciones colectivas con industrias propiedad del estado.

Por este motivo es que de tiempo en tiempo, nosotros, como escritores, usamos las palabras “libre” y “democrático” cuando nos referimos a las organizaciones sindicales.

La Hora del Servicio de los Vinos

Por el Profesor Licorario

El Cantinero, que el cliente confiado en sus gustos le dice: dame algo de tomar, tiene que saber lo que ha de servir en todo los momentos del día, no servir al tuntún ni a las locas, lo que primero encontró o primero le vino a la mente. No olvide nunca que los vinos y los licores tienen un motivo terapéutico o su hora especial para ser consumidos por el público.

1.—Los vinos fortificados con brandy (brandy es a guardiente, llámese coñac, ron, whiskey, ginebra), como el Sherry (Jerez), Oporto Madeira y aquellos aromatizados con hierbas como el vermouth, byrrh, dubonnet deben servirse siempre antes, con la excepción del Sherry, que muchas veces es servido hasta con la sopa en las

comidas formales y el Oporto, que hace una clásica combinación servido con queso al final de una comida. Los vinos fortificados y aromatizados, son servidos a la temperatura del ambiente, a pesar de que el vermouth tomado como aperitivo, es algunas veces ligeramente frío

2.—Los vinos secos blancos: Burgundies blancos, Bourdeaux blancos, vinos blancos del Rhin, vinos blancos húngaros y austriacos, vinos blancos del Loire, vinos blancos españoles, llámense como se llamen, son tomados como acompañamiento a los pescados, a los mariscos y al pollo. Deben ser helados, pero no frapé.

3.—Vinos blancos dulces: Bourdeaux, como el Sauternes y el Barsac, así como la mayoría de los vinos italianos, son tomados con los pos-

tres. Han de servirse bien fríos.

4.—Vinos rojos: (los que por supuesto no saben nunca a dulce) Borgoña rojo, Bourdeaux rojo (clarete), Rhone rojo, Chianti, austriaco y el vino rojo español, (tintos) son servidos con roast-beef, steak, ganso, pato, aves y venado. El Borgoña es especialmente sabroso con el venado y el clarete con el cordero. Los vinos rojos son servidos chambré o a la temperatura ambiente, dicho en romance castellano.

5.—Vinos espumosos: Champagne, Asti Spumanti, Souvryas, Borgoñas espumosos blancos, son tradicionalmente servidos con el postre, a pesar de que no es impropio servirlos con las comidas. Los vinos espumosos se han convertido casi en una parte del ritual de las recepciones de bodas, bautizos, etc. Son servidos bien helados, usualmente dentro de un cubo de hielo.

CORTESIA

CLAYCO

COMPañIA DE PRODUCTOS
DE ARCILLAS, S. A.

SINCERA FELICITACION AL OBRERISMO NACIONAL,
EN EL DIA DEL TRABAJO.

MAYO 1º de 1960

COMPañIA GENERAL DE SEGUROS, S. A.

y

COMPañIA ISTMEÑA DE SEGUROS, S. A.

Empresas Nacionales que invierten
todo su Capital y sus Reservas
en el País

SALUDAN AL OBRERISMO NACIONAL EN SU
FECHA CLASICA CON VOTOS SINCEROS
PORQUE SE CUMPLAN SUS ASPIRACIONES
DE JUSTICIA SOCIAL.

★

MAYO 1º DE 1960