

❖ Inflación, bancos y monedas



Los billetes de banco son más coloridos en España y en América Latina que en los Estados Unidos. También, debido a agudos procesos inflacionarios, el tamaño, color y el *nombre* de la moneda, cambian a menudo. La ilustración muestra un billete chileno de cinco mil pesos *viejos* que en 1959 era uno de los billetes de más alta denominación. En un esfuerzo por controlar la inflación y facilitar el intercambio, el Gobierno del entonces Presidente Jorge Alessandri (1958-1964) cambió la denominación a *escudos*. Con el nuevo sistema, 1000 pesos viejos equivalían a 1 escudo nuevo. Así, con el tipo de cambio fijado por el Banco Central de Chile, el billete de la ilustración podía comprar en 1960 aproximadamente 5 dólares estadounidenses. La inflación no se detuvo y en 1975 el Gobierno volvió a cambiar la denominación desde escudos a *pesos nuevos* con una equivalencia de 1000 escudos por cada peso nuevo. El Banco Central fijó la tasa de cambio en cerca de 20 pesos nuevos por cada dólar estadounidense, con lo que el billete de la ilustración —para entonces ya fuera de la circulación— podía entonces comprar 0,00025 dólares. El cambio actual (2009) es de aproximadamente 500 pesos nuevos por dólar, con lo que el billete de la ilustración tiene un valor de 0,00001 dólares: la centésima parte de un *penny*. ■

Coma ñoquis: una singular forma de protesta.

Debido a la fuerte influencia italiana, las pastas, la pizza y la polenta son parte del menú diario de muchos argentinos y uruguayos. También los *ñoquis*. Pero en la década de los noventa, los ñoquis se transformaron en algo más que una simple comida económica. Como una forma de protestar el hecho que los salarios no llegaban ni siquiera a fin de mes y que el dinero se terminaba hacia el día 28, los uruguayos instituyeron *el día de los ñoquis*. Cada 28 de mes, todos los uruguayos se unían a la protesta contra la ineficacia del gobierno y de las empresas en revertir la mala situación económica comiendo ñoquis. Cada familia con su receta particular y con su salsa favorita. ¿Le gustan los ñoquis? Aquí hay una buena receta:

Ñoquis

2 libras de papas
1/4 libra de harina
2 huevos
sal

Lave y hierva las papas sin pelarlas. Apenas estén listas, pélelas con cuidado y macháquelas. Añada la harina cernida, los dos huevos batidos y sal al gusto. Amase ligeramente.

Vuelque la masa sobre una mesa enharinada. Tome una pequeña porción y hágala rodar hasta formar un rollo fino y largo. Corte los ñoquis (2 a 3 centímetros de largo) y déjelos sobre la superficie enharinada. Presione con un tenedor para darles su textura característica.

Hierva agua en una olla. Cuando el agua esté hirviendo añada dos o tres cucharadas de sal gruesa. Vierta poco a poco los ñoquis. Cuando salgan a la superficie retírelos de la olla con una espumadera. Escorra el exceso de agua y sívalos con su salsa favorita.