

**SERGIO VIRULAO**



Maestro especialista en tortas de novios

### **¿Hace cuántos años que trabaja acá?**

Voy a llevar 30. Entré el 89.

### **¿Y cómo entró, cómo llegó para acá? ¿De dónde venía usted?**

Bueno, cuando era cabro trabajaba allá en La Reina y de ahí me fui para el sur. Me retiré de la pega, me fui para el sur y me vine para Santiago de nuevo, era conserje de edificio. Y de ahí un compañero, no un compañero, sino que conocí en el bus, en el asiento, un caballero me dijo si yo tenía pega en Santiago. Yo le dije sí, voy a trabajar y voy a buscar pega. Ahí me dijo sabe que yo trabajé en San Camilo, pero no me acuerdo cómo se llamaba el caballero. Me dijo vaya para allá y pruebe suerte ahí. Ya, yo nunca había trabajado en esto, yo jamás había trabajado en panadería ni en nada de pasteles. Y vine a preguntar por si acaso.

### **A este lugar.**

Claro, San Camilo central. Porque el caballero me dio los datos cómo tenía que llegar y llegué acá. En ese tiempo estaba don Armando Morales se llamaba el caballero. Y yo hablé con él y él me dijo de dónde venía, yo le dije vengo de allá de Puerto Domínguez, en la Novena Región, Carahue. Puerto Saavedra es mi comuna. Y ahí me dijo ah y ahí me dijo ya. Yo le dije necesito pega y me dijo él que estaban completos ya, no había nada. En ese tiempo salió don José Quezada. Él yo no lo conocía, José Quezada es el jefe general que había dentro. Y ahí me dejaron. Don Armando me dijo ya y le dijo ya, yo te acepté, disculpando la palabra, un huequito acá para que entres a trabajar. Y ahí le dijeron a José qué es lo que tenía que traer. Le dijeron que trajera gorro, una taza.

### **¿Una taza?**

Una taza para tomar té. Pasta de dientes me dijo. Yo le dije qué raro. Bueno, eso es lo que me dijo don José. Y de ahí me quedé acá.

### **Pero si no sabía nada usted de pastelería, entonces cómo lo hizo.**

Llegué acá, llegué igual que los pajaritos nuevos como se dice, llegué así sin saber y andaba perdido también aquí adentro, porque es harto grande. De afuera se ve chiquitito, pero dentro es grande. Entré y ya, me dejaron vaciando hallullas acá.

### **En la enfriadera.**

Arriba. Arriba en la panadería.

### **¿Sacándola del horno?**

No, tirándolo para abajo.

### **Tirándolo a la enfriadera, en la cinta corredera.**

Sí, sí, ahí. Ahí lo tiraba hacia abajo a la enfriadera. Y después de ahí quería aprender más, me metí a las empanadas. Antes se hacían empanadas arriba, todo en el día. No había nada congelado como ahora. Ahora ya está más avanzada la empresa. Y en ese tiempo no, todo era en el momento y ellos hacían empanadas y me metí a las empanadas. Y me sacaban de allá, nuevamente me mandaban para acá, porque era mi trabajo eso. Y yo como novedoso me metía no más. De ahí me salía de nuevo, me iba arriba. Ahí don José me dijo ya, ¿quieres trabajar acá? Vente. Y empecé a colocar las aceitunas.

### **¿Y en las empanadas qué es lo que hacía?**

Colocando aceitunas. Primer día a mirar, a mirar no más, porque yo como vaciaba hallullas ahí y cuando me quedaba tiempo a veces iba a mirar allá. Y ayudaba a echar las aceitunas, pasas a las empanadas.

### **¿Y había que sacarles el palito, por ejemplo?**

Sí, toda esa cuestión así, para ir echándolas a las empanadas para que ellos, los maestros, la doblaban al final.

### **Y usted iba mirando como doblaban.**

Sí. Y no me atrevía a doblar, porque no sabía nada, no tenía ni idea.

### **¿Pero lo veía muy difícil?**

Sí, para mí la primera difícil. Fue una experiencia, igual es costoso, para mí era una novedad.

### **Y usted veía que la doblaban rápido.**

Sí, rápido, ellos eran rápidos. Entonces, para mí yo decía cómo lo hacían. Yo quise doblar una y me pilló el jefe y me sacó de nuevo, porque me quedó muy fea. Y ahí me vine de nuevo para acá.

### **¿Le quedó como muy desarmada?**

Sí, muy desarmada, porque como venía llegando recién no tenía ni idea, así que no sabía.

### **Y porque la masa era muy blandita.**

Muy blanda, muy blanda. Muy delicada. Era, bueno, como todas las pegas son difíciles de primera.

### **¿Y usted a qué maestro miraba, quién era seco para la empanada en esa época?**

En ese tiempo estaba el maestro Pedro Hueramán, un maestro antiguo. Estaba don Nicanor y varios maestros que ya no están ahora, ya muchos fallecieron, se fueron y quedaron los otros maestros. Y en ese tiempo estaba Nelson Véjar, un maestro de pastelería antiguo que estaba y él me dijo ¿quieres aprender a trabajar? Ya, dije. Y después pasó el tiempo, ya esto había pasado harto tiempo ya.

### **Estuvo haciendo empanadas y vaciando las hallullas. Esas dos cosas.**

En esas dos cosas no más. El aseo primero.

### **Lo primero era aseo.**

El aseo. Del aseo me sacaban y me mandaban a vaciar.

### **Y el aseo usted tenía que andar con la escoba.**

Sí, barrer ahí en la parte donde me mandaban. Y me sacaban de ahí y me mandaban a vaciar. Y a la final me dejaron ahí vaciando. Ahí fue lo primero, empecé en aseo, me equivoqué.

### **Y ahí cuando estaba en la empanada, ¿cuánto le costó aprender a agarrarle el truco?**

Me costó harto, me costó caleta, porque no podía doblar, entonces me mandaban a puro colocar aceitunas y pasas. Y huevo, para que los maestros fueran doblando. Entonces sí, me costó. Claro, no tanto. Ahora, en ese tiempo a mí me costó harto, pero viéndolo ahora no es tanto. Unos dos meses, tres meses más o menos aprendí.

### **¿Y le terminaron quedando lindas las empanadas?**

Sí. De primera no, me quedaba horrible, horrible. Después ya me fui acostumbrando.

### **¿Cuál es la técnica, si usted tuviera que explicarme?**

Por ejemplo, yo tenía que doblarla, por ejemplo en este caso el lado izquierdo. En este lado doblaba la masa así. Después al lado derecho y de ahí hacía de frente y la vuelta. Y ahí quedaba, pero la mía no quedaba bien como ellos.

### **¿Qué le pasaba a la suya?**

No se pegaba la masa, no la aplastaba. Una vez la aplasté, se salió el jugo para el lado.

### **Le quedaban muchos cototos.**

Sí. El huevo me quedaba, como la masa es blanda, entonces como que se reventaba. Así que sí, me costó. Bueno, tenía que aprender ahí y como sea tenía que ponerme.

## **¿Pero los maestros lo ayudaban?**

Sí.

### **Le daban tips, trucos.**

Sí, me decían mira, hazla con calma y ya, no importa, te quedó mala esta, la hacemos de nuevo, si tienes que aprender.

### **Tenían paciencia.**

Decían, claro, desarmando se aprende. Y fui aprendiendo y fui haciendo. Ya al otro día ya primero hice dos, por ejemplo. Y después fui haciendo tres, cuatro. En la semana ya estaba haciendo un poco más y a los cuatro meses, cinco meses ya estaba más rápido. Ahí ya como que yo me creía maestro, porque ya logré lo que me gustaba. En ese tiempo yo venía por un año, yo no venía por mucho. Yo dije ah, un año, porque era una experiencia. Dije voy a ir un año y después me doy cuenta y cuando me doy cuenta ya llevaba siete años, pero así, rápido.

## **Volando, igual como aprendió a hacer las empanadas. ¿Y al final cuántas se mandaba en una hora? ¿Cuántas puede doblar en una hora?**

Después empecé a doblar más, ya estaba más experto. Por ejemplo, en ese tiempo hacíamos como más de mil empanadas y yo más o menos doblaba como una cien, 150. Porque ayudaba un rato, porque después tenía que salir a hacer otro trabajo, me mandaban para otro lado.

## **¿Qué otros trabajos tenía que hacer?**

Tenía que ir, por ejemplo, a vaciar nuevamente la hallulla, porque se acumulaba más. Pero mientras que se enfriaba la hallulla, yo me metía a hacer empanadas, como intruso empecé para poder aprender. Después me iba a mi pega de nuevo y ya después mi jefe me dijo ya, quieres aprender, quédate aquí, pero por mientras que se enfría la hallulla. Después tienes que ir a vaciarlo. Entonces, estaba allá y acá.

## **¿Había otra persona que echaba el pino? O el doblar también implicaba que usted echaba su medida de pino.**

No, había un maestro que echaba el pino. Que tenía la medida en la mano.

### **Tenía la medida en la mano, o sea, agarraba de un tarro.**

Sí, por ejemplo cien gramos más o menos, tenía que estar en los cien gramos.

### **En su mano, no con una pesa.**

No, porque como eran hartos la mesa estaba llena de empanadas.

## **¿Cuántos había doblando empanadas?**

Habíamos en ese tiempo, sí, habíamos como siete, ocho personas más o menos. Los que tenían que hacer otra masa y estaban desocupados por mientras se desocupaba la paila y ellos venían a ayudar un rato. Por mientras se desocupaba para poder trabajar ellos.

**¿Y cómo se llamaba ese maestro que tenía la medida en la mano, se acuerda?**

El maestro Aguayo.

**¿Eduvino?**

Eduvino Aguayo, él. Él era más para echar el pino y era más rápido también. Más rápido. Me acuerdo que igual echaba pino, pero no era la rapidez como ellos la tenían. Pero igual uno le hacía empeño. Igual después, con el tiempo, igual eché pino e igual me pasaba un poquitito, pero me sacaban.

**Se pasaba un poquito de los cien gramos.**

Sí, no tenía la cuestión. Entonces, de ahí después salió el jefe José de vacaciones, quedó el Vladimir. El Vladimir era pastelero, en pastelería. Entonces, de ahí el Vladimir me sacó y me llevó a la pastelería. En ese tiempo la pastelería no solamente se hacía pasteles ni tortas, sino que se hacían varias cosas. Por ejemplo, la bohemia, bretzel, el mantecado, todo eso hacía la pastelería. Y a mí me mandaban a la bohemia, a hacer bohemias, a hacer masa de bretzel y todo eso. Después de las empanadas.

**O sea, entre que barría, vaciaba, hacía empanadas.**

Sí, me mandaban. Después el jefe me sacó de ahí, ya estuve un par de años acá y ahí me sacó y me metió a hacer los bretzel. Ahí me quedé haciendo los bretzel y aprendí.

**¿Cuáles son los bretzel?**

Son unos chiquititos, son bretzel de almendras, nueces son.

**Que son como dos circulitos pegados, una cosa así.**

Sí.

**Y tienen fondant arriba.**

Eso. Es una masa de hoja con una masa murbe que le decimos nosotros, que hacemos una tartaleta. Casi parecido a la masa de la tartaleta. Casi parecida la masa, pero es de los bretzel. Y se coloca una capa y encima se coloca la capa de hoja.

**¿Y eso usted aprendió a hacer el pastón y todo eso?**

Sí, todo. En ese tiempo cada persona tenía su responsabilidad. Uno hacía la masa de hoja, pero yo no hacía la masa de hoja, yo solamente hacía el batido no más. Batido de bretzel, mantecado.

## **El batido con la máquina.**

Batido en la máquina. Mantecados también hacía, todo eso lo hacía yo.

### **¿Y la medida de dónde la sacaba?**

Había un molde, con el molde se cortaba. Uno lo tiraba con el uslero y con el molde lo iba cortando.

### **Pero la medida para hacer el revuelto, para hacer el batido.**

No, es que nos daban en la bodega, uno lo iba a pedir. Estaba la receta, si era una cantidad de 10 kilos, por ejemplo, uno le decía 10 kilos de mantecado, ellos le ponían todos los ingredientes. Uno le ponía la harina y nada más. Esperaba que se disolviera todo, se juntara todo en una mezcla y de ahí uno lo sacaba y lo tiraba en el mesón. Y con el uslero, a mano. En ese tiempo era todo a mano. Había máquina pero para ciertas cosas, para todo no se hacía. No como ahora, ahora está más avanzado.

### **Y usted hacía todos los bretzel que salían al día.**

Sí, los bretzel, lo que pedían. En ese tiempo pedían poco sí, no pedían tanto como ahora. Ahora como la empresa creció más, ya se pide más y también hay más exigencia y más máquinas también, porque con la cantidad de sucursales que hay, si se trabajara a mano yo creo no saldría.

### **¿Y era difícil el amasado a mano?**

Sí, pero cuando uno no sabe sí, pero uno ya cuando se acostumbra ya no.

### **¿Requiere fuerza?**

Sí, igual, sí. Pero uno sacaba lo que se podía no más. No sacaba la masa entera si es que no se la podía. Entonces, uno tiene que sacar justo para calcular el mesón.

### **¿Y ahí quién le fue enseñando?**

El maestro que le dijo yo, Nelson Véjar. Sí, porque él era el maestro de pastelería. Porque antes era como, no sé, para mí, bueno, antes era uno la pastelería, afuera como todo si el pastelero necesitaba gente, los de la hallulla iban todos a ayudar a pastelería. Y si afuera necesitan gente, los pasteleros salían todos a ayudar a hacer empanadas. Porque todo se hacía en el día. Ahora no, ahora ya se va haciendo, cada sección tiene su jefe y sus encargados. Ahora somos pasteleros nosotros, solamente puro pasteles no más hacemos.

### **Ya no hacen empanadas.**

No, ya no, no podemos mezclar las dos cosas.

### **¿Y cómo le quedaría el doblez de las empanadas?**

En ese tiempo sí, ya la experiencia queda. No se olvida. Yo incluso igual a veces igual hago empanadas cuando faltaba gente, pero ahora hace tiempo ya que no salgo de la pastelería.

### **Y en la pastelería partió con los bretzel, los mantecados.**

No, el aseo.

### **Por el aseo también partió en pastelería.**

Aseo y después hacer latas.

### **Hacer lata es subir los productos.**

Sí, yo de abajo fui subiendo. Y de ahí llegué a los bretzel, después me metí a pastelería. Porque yo dije ya, si estoy acá me gustaría aprender pastelería y hablé con el jefe en ese tiempo, el jefe Vladimir, que me dijo ¿quieres aprender pastelería? Yo le dije sí, me gustaría. Me gustaría, porque es una experiencia nueva, le dije. Me gustaría aprender. Ya, me dijo, si quieres aprender, vamos. Y fuimos. Igual pastelería es difícil, hay que decir, difícil.

### **¿Dónde está lo difícil?**

Porque la crema si uno no lo trabaja rápido se va cortando. Se corta, tiene que trabajarlo, pero rápido. Porque también si lo tiene mucho al aire la contaminación también es muy fuerte. Entonces, tiene que ser rápido, tiene que hacer un producto tanto tiempo. Si es en cinco minutos más o menos, hacer lo que estás haciendo tienes que hacerlo dentro de los cinco minutos. Tienes que sacarla toda. Ahí fui aprendiendo y aprendí.

### **Se le dio con facilidad.**

Me dieron la oportunidad, sí.

### **Y usted vio que tenía facilidades para la pastelería.**

Sí, sí. Es que quería aprender, venía a aprender. Como afuera ya había aprendido la masa, es que la masa es fácil, porque tú metes toda la masa a una revolvedora y la revolvedora lo hace. Es distinto que trabajar en pastelería, que uno tiene que cortar los bizcochuelos, preparar la crema, el remojo y hacerlo.

### **El proceso es más participativo. Depende más de usted.**

Sí, uno tiene que dar el cien por ciento de la pega que está haciendo. Entonces, ahí me quedé y ahí ya me quedé definitivo en pastelería. Después me mandaron a un curso. Me acuerdo que me habían mandado a un curso para ir yo a preparar platos para trabajar en la fuente de soda. El Vladimir me dijo vas a tener que irte a la fuente de soda, en ese tiempo. Yo estoy hablando del

año 95, 96. Y me dijo a la fuente de soda. Fui a un curso a aprender todo, cómo se preparaban los platos, pero allá en el curso que fuimos nos enseñaron chocolatería. Trabajar con el chocolate, dibujar con el chocolate y eso fue bonito, eso me gustó. Y me pegué al maestro, ahí yo estaba haciendo el chocolate. Y empecé a trabajar con el chocolate. Igual había un maestro italiano antes parece que era, se llamaba Mario Jerez. Un viejito que venía a trabajar los días miércoles, jueves y viernes parece que venía a trabajar.

### **Solo tres días.**

Sí, parece que sí. Venía a trabajar. Y él me dijo un día mira, ¿quieres trabajar conmigo? Yo lo iba a mirar, yo quería aprender. El caballero trabajaba a pura mano y hacía hartas cositas.

### **¿Cómo qué hacía?**

Hacía, por ejemplo, lagartijas hacía, hacía una torta así, pero como un tronco. Ponía una lagartija encima.

### **Pero él la hacía o era un muñequito.**

Él lo hacía con todo lo que es azúcar plástica. Entonces, hacía la cúpula y hacía todo, como era con pastillaje. Y eso a mí me gustó cuando lo estaba haciendo y lo fui a mirar. Y el jefe, don Vladimir, me dijo aprenda, me dijo mira y tienes que aprender. Tú con mirar no tienes que agarrar la masa para aprender. Mira no más, observa bien cómo trabaja y después cuando yo te diga vaya, tienes que hacerlo. Igual yo quedé contento, lo miré al maestro y el maestro no quería aprender. Sí, yo le dije, me gustaría aprender, porque sé que es difícil, le dije. Me dijo no hay cosa que sea imposible para hacerlo, el hombre puede hacerlo con la mano. Así me dijo. Y ahí me enseñó. A hacer las cúpulas que ahora las hago yo ahora. Hice las cúpulas...

### **¿Las cúpulas de las tortas de novios?**

La torta de novios. Y de ahí después me sacaron de acá, como ya la decoración, empecé a dibujar. En la casa salía, porque el profe cuando fui al curso nos dijo que solo dibujáramos con lápiz en un cuaderno. Pero con la punta de la mano, con el dedo más difícil. Porque uno agarra el lápiz, lo agarra así, tiene que hacerlo más difícil.

### **Con el meñique y el pulgar.**

Sí. Y hacer los dibujos y los dibujos tienen que salir bien. Si te sale con el lápiz te va a salir con el chocolate. Y empecé así. Bueno, el maestro me dijo eso. Empecé en la casa y después lo hacía acá, con el chocolate lo hacía acá y fui aprendiendo. Y el jefe me miraba y me decía... Pero Vladimir no me decía nada, sino que me miraba que me viera que yo estaba dibujando con chocolate, él no me interrumpía nada, solamente me dejaba no más. Si me quedaba malo, ahí después me decía. Mira, esto te quedó bonito, pero acá como que te equivocaste. Si tú vas a hacer algo, donde tú empezaste tienes que terminarlo bien. Porque hacía unos dibujos más grandes y el otro

me quedaba un poco más chico. Él no me decía nada, después me decía. El maestro igual, don Mario, no me decía nada en ese momento. Después que yo terminaba todo de decorar, ahí me decía mira, sabes qué, este detalle está aquí. Te falta. Están bonitos, pero te falta, tiene que ser parejo. Tú empiezas y terminas. Y así fui aprendiendo.

### **Y eso era para dibujar con chocolate. Pero cómo aprendió a hacer las flores.**

Las flores eso también me enseñó el maestro. Después del chocolate me enseñó a hacer flores. Las flores me enseñaron a estirlas con molde, es decir, en la mesa con un uslero estirlo y después había un moldecito, uno tenía que cortarlo. Y ahí tenías que doblarlo, hacer unas flores. Y yo cuando fui al curso, bueno, no le dije nada al jefe que había aprendido a hacer flores. Como yo lo seguí a ellos no más, como la empresa tenía. Y allá en el curso me enseñaron a hacer bolitas chiquititas y estirlas encima en la mesa, encima de un nylon, en una bolsa plástica y aplastarlo. Eso lo aprendí en el curso, pero no se lo dije nada al jefe. Después le dije al jefe, le dije sabe jefe, a mí me enseñaron... Es que este tiene mucho trabajo. Tiene que estirar la masa y cortarlo y de ahí sacarlo, entonces no le dije nada, porque tenía que hacer bolitas o una tirita grande y lo vas cortando y lo vas tirando encima del plástico. Me dijo y cómo, ¿no es difícil? No, le dije. Es lo mismo, pero queda todo redondito. Después con la mano lo vas estirando. Ya, me dijo, hazte una. En ese tiempo, don Vladimir. Disculpando la palabra me decía pero sí, desgraciado, te queda malo, vas a tener que hacerme toda la cuestión de nuevo. Yo le dije no, jefe. Ya, me dice, y así empezamos. Yo le hice la primera cosa y le gustó. Y él me dijo ya, me gustaste como hiciste las flores y ahora tú vas a hacer las flores y ya yo no me meto más. Ahí empecé a hacer las flores de las tortas. Empecé a trabajar con los colores también, también con los sabores, que me empezaron a tomar el tacto, la esencia, todo eso. Entonces, ahí fui aprendiendo.

### **Y el maestro Mario Jerez, ¿cómo se portó con usted?**

Excelente. Era buen maestro, nada que decir, estoy agradecido con él. Él falleció y yo no fui al funeral porque yo no supe, supe después. Sé que estaba con licencia sí, había tenido un accidente, pero nunca lo fui a ver. Uno también ahí es como malagradecido en ese sentido. Pero no sabía dónde vivía, nada.

### **¿Y era un maestro que llevaba aquí muchos años?**

No muchos, pero sí venía a trabajar los días...

### **¿Y por qué venía tres días a la semana solamente?**

No sé qué trato tenía ahí, es que ahí lo tenía con don Antonio.

### **¿Y era realmente un tipo que se manejaba muy bien?**

Buen maestro. Él me enseñó a hacer las cúpulas, trabajar con el azúcar plástica.

### **¿Cuál es el secreto para trabajar con el azúcar plástica?**

El secreto lo tiene uno, uno lo va haciendo en el momento. Como lo van enseñando uno va cambiando la esencia del trabajo. Después Vladimir, Vladimir sabía hartito. El Vladimir sabía hartito, sabía caleta. Ese me enseñó hartito también, él fue el maestro que para mí yo le aprendí al Vladimir. A Vladimir le aprendí, porque era capo él. Él era capo, entonces yo más me metí con el jefe, Vladimir.

### **¿Vladimir cuánto se llama?**

Vladimir Castro.

### **¿Y él se murió o está vivo?**

No, está vivo.

### **¿Y dónde trabaja?**

No sé, creo que trabaja en el Líder, no sé qué trabajo tiene. Bueno, hace un año que se fue de acá, sé que trabajaba en el Líder. Era el jefe, igual que José Quezada. Era pastelero, era capo sí. Era capo, él fue a una competencia, parece que fue no sé si a Uruguay o Argentina. Él hizo una casa, una casa con un horno. Una fábrica con un horno, un caballero cocinando pan. Ahí yo le ayudé sí, yo lo ayudé, pero el premio se lo llevó él, porque, bueno, él es que era.

### **¿Cuál es la obra más grande que usted ha hecho, de la que se siente más orgulloso?**

Ayudarle a hacer esa casa, con el horno que hizo. Eso.

### **Pero no ha hecho usted una suya.**

No, yo no. Nunca fui a competir. Pero sí yo fui y ayudé y después lo que yo hice fue trabajar con el resto. Pero me siento muy bien con haberle ayudado a Vladimir a hacer esa casa. Esa experiencia fue bonita.

### **Aprendió a hacer lagartijas, animales.**

Sí, pero ahora como no se trabajó más. Es que también sería muy rarito vender una torta con una culebra al frente.

### **¿Y por qué antes sí se vendían con lagartijas?**

No sé. En ese tiempo no sé si lo vendían o lo hacían para muestra, porque siempre hacía para las fotos. Pero no sé si lo vendería. Yo no creo que el cliente vaya a comprar algo así. O puede que sí también, no sé.

**¿Qué otras cosas se han dejado de hacer? Por ejemplo, a usted le tocó hacer turrón.**

Sí, el turrón. Ese lo hacía el maestro Nicanor. Yo también fui a ayudarlo ahí poco tiempo, pero más ayudarlo más que nada. Si se dejaron hartos. Las calugas, el caramelo también que se hacía, pastillas de caramelo, de menta, todas esas cuestiones.

**Se hacían acá.**

Se hacían antiguamente. Ahora está quedando la caluga no más.

**¿Y era entretenido la pastilla?**

¿El caramelo? Sí, entretenido. Había con relleno de esencia. Cómo la hacían me gustaba a mí, pero después lo fueron sacando. Hay hartas cosas que sacaron aquí.

**¿Qué otras cosas se acuerda usted que fabricaban aquí? Porque todo lo hacían a mano.**

Todo a mano. Por ejemplo, las cocas catalanas que decían antes. Nosotros le decíamos pata de elefante. Eran unas que se hacían con, no me acuerdo cómo se llamaba eso, unos granitos que le echaban encima. Que ahora no se hace eso.

**¿Y eran ricas?**

Sí.

**¿Y eran de masa de qué?**

De masa de harina no más.

**Pero de croissant.**

No, masa como pan de leche, una cosa así. Que se fermentaba, pero se llamaba, coca catalana se llamaba. Eso lo hacíamos antes, pero ahora no se hace. Esas también las hacía yo. Piñones españoles se llaman, unos granitos chicos, como semillas que le echaban encima. Eso lo hacía, pero ahora no se hace tampoco. Varias cosas que se fueron quitando.

**¿Camotillos hicieron alguna vez?**

Así como se dejaba de hacer eso, pero salía otro producto. Se cambiaba por ese producto.

**¿Y dulce de alcayota le tocó hacer?**

No, eso no, porque eso más se trabajaba acá. El maestro Nicanor no sé si lo hacía. Ellos lo hacían parece.

**¿Y fruta confitada, le tocó?**

Ayudar sí, ayudar. Si recorrí varios, pero más como ayudante, ayudaba no más. Iba a mirar, pero ellos lo hacían, yo iba a mirar. Y a picar la naranja, por ejemplo, para hacer la fruta confitada. Eso

ayudaba. La rosca la hacíamos, bueno, también hice la rosca. La masa fermentada con la pastelería se separaron no más. Cada sección, por la contaminación, entonces por eso se separó todo afuera. Y ahora los pasteleros no pueden entrar afuera por lo mismo. Es que ahora nos revisan la mano. Qué pasa, si yo voy a hacer empanadas y entro adentro y me revisan la mano y me pillan contaminado. Entonces, no se puede, por eso no lo dejan.

### **Pastelero a tus pasteles es ahora.**

Sí, pastelero a tus pasteles. En este tiempo de ahora sí. Porque después tenemos controles, como pasteleros nos controlan. Todos los días nos están revisando la mano, si estamos contaminados o no. Pero es una parte buena también, porque si no andaríamos todos... No sería una pastelería.

### **Dígame una cosa Sergio. Si yo mando a hacer una torta de novios, si le mando a hacer a usted una torta de novios en su casa, ¿usted me la puede hacer en su casa?**

Sí, en la casa la haría, pero no lo haría, por qué. Porque no tengo el espacio como para hacerlo, porque una que se me contamina. En la pega acá sí lo hago.

### **Usted recibe un pedido. Listo, hay un pedido de torta de novios para mañana. ¿Qué es lo primero que usted parte haciendo?**

Primero como aquí tengo que pedir, el panqueque. Dejarlo pedido antes para que al otro día lo hagan temprano. Si me lo piden, por ejemplo, para el día viernes en la tarde y yo tengo que dejarlo pedido día jueves. Para que me lo hagan y el día viernes llegar en la mañana y preparar eso.

### **¿Cuántos bizcochuelos tiene que pedir? Quiero ver cómo es el proceso desde que a usted le dicen ya, Virulao, mañana viernes tenemos entrega a las cinco de la tarde de torta de novios.**

Cada torta lleva 10 discos de panqueque.

### **¿Cada piso o cada torta?**

Cada piso. Cada piso lleva 10 discos de panqueque. Una torta lleva 10 discos. Y la torta de cuatro pisos esa lleva 40 discos. Preparar la crema, depende de los sabores, porque piden con mantequilla de naranja, chocolate, trufa.

### **Ya, si le piden de naranja, ¿qué hace usted entonces?**

Yo preparo el azúcar y tengo todo el relleno hecho.

### **El jueves o el viernes.**

El viernes.

**El viernes mismo, aunque la entrega es a las cinco de la tarde.**

Sí. Dejo pedido el día jueves y el día viernes en la mañana vengo a trabajar solamente mi pega que tengo que hacer no más.

**De la torta de novios.**

De la torta de novios.

**Usted puede sacar una torta de novios en el día.**

No, varias. Si he llegado a hacer tortas, hasta 12 tortas, ese tiempo. Ahora la gente no se quiere casar parece, me tienen sin pega también a mí. Sí, porque yo trabajo en puras tortas de novios. Igual, hago todo lo que es pastelería.

**Pero usted es el único que hace la torta de novios.**

Sí. Y el otro el Patito Colihuinca que me lo pasaron como ayudante, él también está. Y ahora que están llegando los cabros que también me dicen maestro, ¿puedo aprender? Y yo le digo habla con el encargado, en este caso Mauricio, y si te da permiso, vienes, yo te enseño, porque en caso que yo no estoy, estás tú. Sí, los cabros han aprendido, pero yo soy el que estoy más metido en las tortas.

**Ya, estábamos en que le piden una torta de naranja. Entonces, le entregan los 40 discos el viernes en la mañana temprano.**

El jueves ya lo dejan hechos.

**El jueves los dejan hechos. Usted llega el viernes, recibe los 40 discos.**

Y hago la mezcla y voy rellenando y lo meto a la cámara para darle el golpe de frío, por mientras preparo el azúcar. El azúcar para cubrir la torta. Ahora, si lo piden con merengue es más fácil. Bato el merengue no más, preparo la tabla.

**¿Tabla para qué?**

Tabla para montar la torta. Ya el primer piso y se va para la torta encima.

**¿Y el relleno cómo lo hace?**

Por ejemplo, depende lo que me pidan. Si me piden de naranja...

**Pero el relleno de pastel de novia, el típico relleno.**

El queque de novios dice usted. El queque de novios ese es más especial.

## **Esa es la que yo quiero, porque esa es la torta de novios de verdad.**

Sí, ese es el queque de novios. El queque de novios lleva mantequilla. La mantequilla con el azúcar se bate primero, eso yo lo bato primero. Meto la mantequilla con el azúcar, lo disuelvo todo y después ya una vez que esté bien, le doy los minutos, por ejemplo 10 minutos la mantequilla tengo que batirla con el azúcar. Quince minutos, por ejemplo. Y después de los 15 minutos tengo que ir, por mientras que esté batiendo voy a moler la fruta confitada.

## **¿Cómo la muele, con máquina?**

Con la máquina que tenemos abajo. Muelo en la máquina y la llevo con la naranja y lo dejo ahí. Por mientras se está batiendo voy a moler las nueces, también la máquina que está arriba. Ya, ahora que lo tengo todo veo que el batido, la mezcla ya está lista y le echo la naranja. Le echo la naranja y ahí le doy más o menos 10 minutos, en cinco minutos lo voy revolviendo. Y después de los cinco minutos le echo las nueces. Cinco minutos más para que se mezcle. Ahí lo dejo batiendo más o menos como 10 minutos. Y de ahí, después de eso, ya vengo, le echo los huevos, el huevo líquido. Lento sí, no muy rápido, porque si le echo de un viaje el huevo se me va a cortar, el batido se me corta. Se va echando lento, se demora un poquitito, pero tengo que hacerlo, porque la pega es esa. Y ya le echo el huevo. Y ahí ya lo dejo batiendo más o menos unos cinco minutos más, 10 minutos máximo, y una vez que ya está todo mezclado, todo, la mantequilla, el azúcar, la naranja, las nueces, le echo la harina.

## **Al final se echa la harina.**

Al final le echo la harina. Le echo la harina y ahí le echo la química, que es polvos de hornear, y le echo la miel y la esencia.

## **¿Y hay que ser seco para la esencia? ¿Cómo usted le echa la esencia?**

La esencia tiene que ir al gusto del cliente. Yo la hago como que yo soy el cliente, porque el cliente va a comer lo que uno hace. Si uno lo hace malo el cliente no lo va a comprar, va a reclamar. Entonces no, yo la hago, y hasta el día de hoy no he tenido ningún reclamo. Ningún reclamo, nada. Y de ahí una vez que ya tengo todo, echo la crema...

## **¿Y la esencia se echa unas gotitas?**

Unas gotitas. Más o menos un batido de seis kilos yo le puedo echar 10 de esencia. Diez centímetros cúbicos de esencia, de vainilla y limón.

## **¿Una de las dos o las dos?**

Almendra, almendra dulce. Y una sola no más. Y un poquitito de limón, nada más. Pero que no se note el olor de esencia, porque si le echa mucho también, mucha almendra, la esencia de almendra es muy fuerte. Entonces, tiene que ser unas gotas específicas para el paladar de la clientela. Y ahí preparo la lata para echarle la mezcla a la lata. Y una lata que te da 11 tiras, 11 tiras de

pasteles y la tira de pastel te da, 14 pastelitos salen. Y eso se va al horno. Después que hago toda la mezcla lo mando a la lata y ahí lo mando al horno, que se cueza. Le doy dos horas.

**Pero ese mismo pastel igual se usa para la torta de novios.**

Sí.

**Es el relleno de la torta de novios.**

Es el relleno de la torta de novios. Ese es el relleno de la torta de novios, del queque de novios.

**¿Y es bonito hacer una torta de novios? ¿Usted como que piensa en la pareja que se va a casar?**

Sí, uno se mete a lo que está haciendo. Por ejemplo, yo me inspiro en eso. Cuando voy digo ya, el novio va a tener que casarse y yo tengo que hacerle... Porque uno es como, bueno, uno, el trabajador, viene siendo como el papá de los clientes. Los clientes son como los hijos de uno, de aquí, de nosotros, como somos maestros. Porque yo creo que como papá el hijo va a querer comer algo que lo disfrute. Yo lo veo así, uno lo hace para el cliente, que el cliente quede satisfecho y a la empresa que le vaya bien también y siga atrayendo clientes. Yo lo veo así. Bueno, yo me inspiro en eso, porque es mi pega.

**Y usted se quedó en la pastelería, encontró ahí un lugar.**

Me acostumbré y ahora ya me quedé aquí. Salvo cuando se aburra mi jefe me echará, pero no, estoy bien ahora. Estoy a gusto en lo que hago.

**Y ahora ya puede usted enseñar a otros.**

Si llega gente como van llegando los cabros nuevos, les voy enseñando, también. También les digo lo mismo, tú te vas a dar cuenta como que la torta es para tu familia, para tu gente. Porque muchos, hay personas que hacen el trabajo sin... No sé cómo lo harán, pero yo... Puede que algunos no piensen, porque yo he ido a pastelerías y he comprado una torta que no me gusta. No porque trabaje acá en la empresa, no, pero sí he comprado en otras y lo he comparado, no. No me gusta, porque incluso un día, a mi hermana siempre le llevaba tortas de acá, yo siempre compro de acá. O lo hago en la casa. Para mi familia lo hago en la casa. Y un día mi hermana me dijo no, la San Camilo es rica la torta, pero probemos en otro lado. Ya y lo probé, compré, encargué la torta al gusto y no me gustó. No porque trabaje aquí, pero no me gustó. Y a mi gente tampoco le gustó. Dijeron no, no es lo mismo. Están acostumbrados acá, porque mi gente igual compra en las sucursales. Ellos trabajan para el centro y ahí pasan a comprar. Yo igual me siento orgulloso, porque yo trabajo, le gustan las cosas que ellos vienen a comprar. Bien.

**Y usted de todas las cosas que sabe hacer o que hacen acá, ¿cuál le da más gusto comer, probar? De todos los productos de San Camilo, ¿cuál encuentra que es pero exquisito? ¿Cuál le llevaría a su hijo para la once?**

De aquí, bueno, yo le llevaría todo, pero todo lo que es pastel y torta. A mí gusta el alfajor, la torta de alfajor. Esa la encuentro, para mí.

**¿Por qué, qué es lo que le gusta de esa torta?**

Por el sabor, no sé, me gusta la hoja.

**¿Y usted ha cambiado algo en algún producto? Que usted haya dicho sabe qué, mejor la torta de alfajor hagámosla con siete hojas en vez de seis, porque va a quedar más crujiente. ¿Siente que ha hecho algún aporte?**

Más delgadito. Sí, antiguamente cuando la hacíamos yo le decía. Igual los jefes le preguntan a uno. Nos dan a probar si la hoja está buena, uno igual da su opinión. Humildemente. Sí o un poco más delgado estaría bueno, porque es más crujiente también. Porque muy grueso no, es comerse una hallulla. Eso le decía yo, más delgadito. Sí, igual nos piden la opinión y uno la da. Cuando la piden, la da. La hoja igual, la masa de hoja de la torta de milhojas, igual nos han preguntado e igual yo le he dicho mira, sabes que un poco más delgado y que quede un poco más crujiente. Porque a veces lleva mucha hoja.

**Y usted ha refinado el gusto. Usted ya tiene una opinión.**

El gusto sí, porque uno lo toma. Prueba y se nota al tiro cuando está tostado, está semitostado, está crudo. Y las hojas, la mantequilla no sé si está, porque a veces igual la mantequilla no es... Por ejemplo, si hay un cambio de proveedor no es lo mismo, uno se acostumbra con un proveedor que tiene la empresa. Entonces cambia, como que también cambia el sabor, entonces igual le preguntan. Si a uno le dicen mira, cómo está esta mantequilla, cuando vienen a dar la muestra, si uno la encuentra buena se quedarán con el proveedor que elija la empresa.

**¿Cómo es trabajar todo el día rodeado de azúcar, de olor a horno? Es como el sueño para muchas personas. ¿Qué es lo que es estar todo el día trabajando con ese olor?**

De primera a mí me gustaba llegar, porque, bueno, nunca había trabajado en pastelería ni en panadería. El olor del pan apenas llegaba uno lo encontraba, daban ganas de comer pan, porque la levadura de lejos, lo llama la marraqueta crujiente. Y los dulces. Y ya con el tiempo como que ya no es lo mismo. Quiere puro salir y comer algo salado, porque uno está acostumbrado. El olor ya uno se acostumbra y uno ya ni siente el olor casi.

**Pero es bonito trabajar rodeado de manjar, chocolate, almendras.**

Sí, porque tienes de todo. Para una persona nueva que viene ojalá se comiera todo lo que está, pero uno no. Bueno, para mí es rico trabajar en pastelería. No lo cambio, porque ahora ya, no sé,

estar rodeado de crema, de manjar, hay tantas cosas que uno puede degustar, pero no se puede, porque ya está acostumbrado.

**Pero es bonito.**

Es bonito, bonito.

**Sentir los olores.**

Los olores.

**El tacto de las cosas.**

La esencia.

**Las tortas, los gestos circulares, de batir.**

Y ver cómo trabaja mi compañero y si uno puede aportar algo, si uno lo ve si está mal un lado, uno igual le dice. Le dice mira, sabes que aquí te falta y los cabros igual te escuchan. Sí, es bonito.

**¿Hay un respeto todavía por la figura del maestro pastelero?**

Sí. Siempre ha estado y, bueno, los que se han ido uno los ha respetado y uno va quedando. Es como una semilla que va brotando. Y los que vienen llegando igual lo respetan. Yo veo que sí han respetado los cabros.

**¿Y a veces hacen pasteles para ustedes allá adentro? Que no se vendan, sino que hagan un propio pastel que se comen ustedes.**

No. Sí, antiguamente no sé cómo sería, pero no. Hacemos los pasteles que hacemos, dejamos los recortes y lo probamos sí. El recorte lo probamos, tenemos que probar, porque si hay azúcar, si tiene azúcar la crema. Pero no de la torta, sino que del recorte. Ahí prueba un poco. Porque ya no dan ganas de comer nada, porque uno está todos los días. De primera sí.

**De primera es irresistible.**

Pero ahora no.

**Pero si quedan unos sobrantes de masa, ¿no hacen el pastel del pastelero? Así como el corte del carnicero, el pastel del pastelero que se hagan ustedes. Un pastelito que se lo coman ustedes allá adentro.**

No, no, nunca. No, yo al menos no, no he hecho nada yo. Pero no, no he visto ningún compañero. No hacemos nada, solamente probamos lo que está.

## **Y a veces parece que la familia les pide unos pasteles especiales. Los Ferrán.**

Sí, don Antonio siempre. Por ejemplo, para la Navidad pide unos, cómo se llaman los pastelitos, se me olvida el nombre, que siempre don Antonio lo pide para la Navidad, para el Año Nuevo, para la Pascua. No me acuerdo cómo se llama, uno que va bañado con chocolate y después de almendras. Almendra molida, que se baña con chocolate y se rellena con crema. No me acuerdo cómo se llamaba.

## **Y eso se lo hace para él.**

Para él. Sí, es que ellos nos piden, los papás le piden a uno, lo tenemos que hacer.

## **Pero usted siente que aquí ha sido un buen lugar para crecer laboralmente.**

Yo qué puedo decir, nada, porque yo soy agradecido de San Camilo, porque logré todo. Mi sueño, cuando me vine del sur tener, cuando yo llegué a San Camilo me vine del sur, lo primero era mi bicicleta. Yo nunca he tenido bicicleta y mis vecinos tenían bicicleta, mi sueño era tener bicicleta, porque la plata a uno no le alcanzaba. Mi viejo, yo me crié solo, con mi mamá no más. Y yo salí de mi casa a los 12 años, así que nada... Pero sí veía a otra gente tener bicicleta. Y llegué a trabajar y mi primer sueldo qué hice, me fui a comprar una bicicleta. Mi bicicleta era mi sueño. La compré.

## **¿Y qué bicicleta se compró?**

Una pistera. La tuve hartos años, después dije ya, pasaron los dos meses, me compré ropa. Mi ropa para cambiar las pilchas que traía del sur. Y mi otro sueño que tenía era mi radio. En ese tiempo todos andaban con radio, menos yo.

## **Una radio a pilas.**

Una radio a pilas. Me compré una Aiwa, me acuerdo. Andaba así, al hombro. Como en ese tiempo se usaba la radio así. Esos fueron mis dos sueños de cabro chico que tenía y sí, lo hice aquí en San Camilo. Y ahora después fui de a poco teniendo más cosas y ahora ya a estas alturas ya ahora compré mi auto. Yo nunca, yo no sabía ni manejar, pero veía como andaban otros en auto e igual me daban ganas de comprar auto y decía algún día voy a comprar un auto. Y sí, San Camilo me ha dado, lo que he tenido la mente, lo he conseguido.

## **¿Tiene familia?**

No.

## **No tiene hijos.**

Hijos sí tengo.

### **¿Los ha podido criar?**

No, no está reconocido por mí sí. Pero uno no más. Como típico cabro joven se condorea uno. Y sí, he estado con él. Hemos hablado, conversado, pero siempre a larga distancia.

### **Pero lo ha ayudado económicamente.**

Sí. Sí, pero hay secretos que cuando uno es joven se condorea.

### **¿Cuántos años tiene usted?**

Tengo 50, voy a tener 51.

### **O sea, usted llegó para acá a los 20. Diecinueve, 20.**

Sí, 19 y tanto tenía.

### **Y cuando llegó a Santiago, ¿dónde se fue a vivir?**

Donde un tío, me quedé en la casa de un tío. Y después mi hermana, yo me vine con mi hermana mayor, me fui a vivir a La Reina, allá vivía. O sea, que paraba donde mi tío y de ahí me iba donde mi hermana. Mi hermana arrendaba en La Reina. Y para venir a trabajar me venía de acá de donde mi tío, cuando llegué a San Camilo.

### **¿Cuándo se fue a vivir solo?**

Nunca viví solo. Vivía solo con mi tío. Mi tío salía, así que nunca llegaba, yo paraba solo en la casa. Y ahí estaba solo. Y después se fue a vivir mi hermana, después mi tío se casó y ahí mi tío se casó y compró una casa en Maipú y se fue a vivir a Maipú. Y yo me quedé acá en la casa de él acá en Cerro Navia. Y ahora nos salió el departamento y ahora ya estoy viviendo solo. Pero siempre con mi hermana. Antes yo traje a mi mamá.

### **¿Y departamento propio?**

Sí.

### **También se compró su departamento.**

Y el auto. Sí, contento.

**Contento, qué bueno. Me alegro mucho. Sus tortas exquisitas, la probamos la semana pasada. Hace dos semanas cuando vinimos a hacer las fotos, su torta de novios era pero exquisita. Realmente rica. ¿Y es verdad que la torta de novios puede durar mucho tiempo guardada?**

No sé, no creo. Es un tiempo no más.

**Hay gente que la guarda de un año para otro parece.**

La torta de milhojas yo creo que puede durar, pero estando congelado. Congelado.

**Congelado sí.**