

76 años, Ex supervisora de salones de té san camilo - Ex administradora casa central

Tú entonces, llegas a qué edad a la central.

Yo llegué a los 17 años, el 19 de febrero de 1977. Ahí llegué y me recibió don Flavio Janer. Mi papá trabajaba al frente, en Del Soto Distribuidor, que era una empresa de línea blanca, y yo venía saliendo de cuarto medio.

Dieciocho años recién cumplidos.

Diecisiete, 17, claro. Si salí antes. Y la cosa es que él me recibió, pero mi papá tuvo que firmar. Yo todavía tengo ese documento, no sé dónde, pero lo tengo.

Sí, porque eras menor de edad.

Sí, claro, él firmó. Y la cosa es que ahí empecé a trabajar. Y duré 30 años, 30 años hasta enero del 2007. Hasta el 29 de enero de 2007. Pero lindo, porque tú entras ahí, yo entré y me dejaron en los helados.

¿Y por qué en los helados?

No sé. Vendiendo helados.

¿Había un anuncio de que se necesitaba gente?

En realidad ahí todos llegaban y te enseñaban de todo. Te enseñaban ahí a vender pan, el mesón, ahí. Pero tenían categorías. Por ejemplo, tú llegabas ahí a vender todo lo que era pan, pan corriente y había otro mesón donde las niñas ya estaban más especializadas y después pasabas tú a ese como que era todo el tipo de pan especial. Que los mendocinos, la hallulla especial, las colizas, en fin, la infinidad de panes que tienen. Así que ahí estuve yo en los helados, después en el pan corriente, después el especial.

¿Cuánto tiempo estuviste en los helados?

Yo diría que un mes, más no estuve. Y de ahí ya me empezaron a enseñar el área de panadería, ahí en el mostrador.

De ventas.

De venta. Y luego estuve en confitería, ahí estuve como a cargo del turno ahí yo, solita. En la confitería me puso don Flavio y luego en pastelería también.

Antes estaba todo separado.

Claro, era todo como una isla, así. Ya, en esto estaba ahí la confitería y ahí yo estuve harto tiempo. Y luego en pastelería y ya después ya las cajas. Ahí también estuve bastante tiempo.

Eso me llamaba la atención, la capacidad de ascenso. ¿Cuáles eran los criterios para ir eligiendo a las personas que iban a pasar a caja y que después iban a ser encargadas? ¿Qué cosas veían, qué cosas te comentaban?

Bueno, yo creo que ahí lo que más apreciaban ellos era el tema de puntualidad, de higiene, de responsabilidad, del carácter de la niña, del trabajador. Entonces, no, yo encuentro que la evaluación si bien es cierto era como más al ojo, pero era buena.

Le achuntaban.

Claro. Tenían una persona muy certera que era don Flavio y que él dirigía. Claro, había otros jefes, mandos medios.

¿Qué hacía don Flavio?

Don Flavio era como, a ver, yo diría que era como el encargado de todo, pero en terreno. Y aparte que él, yo lo veía todos los días, él llamaba a las sucursales, él hacía el pedido que ahora se hace todo mediante el computador, él llamaba.

No paraba.

No paraba. No, no paraba, entonces, claro, él llamaba. Sucursal uno, ya, cuánto pan va a querer. De este pan, ya, mendocino, coliza, bollo y se anotaba.

¿Era como una pega que hace Sergio Cabezas?

Yo diría que sí, sí.

Logística.

Logística, pero aparte de logística era una visión más como un supervisor, pero ya, no sé, muy metido en el tema. En realidad era una visión bastante buena la que él tenía y era a nivel general, porque se preocupaba de todo. O sea, en toda índole. Y él era el que iba a tu lado y decía Elena, este mes usted tiene un aumento. Así. Y decía es poquito, pero igual. Y no era poquito, porque para uno, joven, entonces así tú empezabas a cambiar de etapa. Entonces, eso iba muy relacionado también con el tema de que tú qué estabas haciendo y se preocupaba mucho de cuánto tú estabas ganando, para ese cargo. Era bien al ojo, pero bien. Y con todos, o sea, no tenía privilegios con nadie. Ya. Y después estaría ahí en caja, no sé, harto tiempo con la registradora, con esta registradora así que tú le pegabas y todo, súper antigua. Y después ya me empezaron a mandar para el salón de té, a la caja de control. Ahí, entonces ahí yo hacía los vales, en ese tiempo

también había que colocarle un aporte que era obligatorio para la garzona, en fin. Había que fijarse hartito en las cuentas y todo. Y ahí me empezó a gustar toda el área gastronómica, a mí. Yo tenía 17 años, pero yo encontraba que eso era lo que a mí me llenaba, me gustaba ir ahí a ver los postres, ir a ver cómo se hacían las cosas.

Y ahí conociste a la señora Emilia.

Sí, sí, la señorita Emilia ya estaba ahí, ella era garzona y después ya en un tiempo más ya la pasaron a todo el área como repostería. Y yo le pedí a don Cayetano que me capacitara.

¿Para ser encargada o para ser garzona?

No, para estudiar, desempeñarme en el área gastronómica. Yo quería estudiar, porque yo, lo que yo tenía era solamente unos cursillos de inglés que me gané en un intercambio estudiantil. Que yo nunca fui a Estados Unidos, porque en realidad no tenía ni edad, nada, entonces no me iban a permitir. Y eso es lo único que tenía. Cuarto medio, nada más. Y ahí le pedí capacitación y ellos se demoraron un poco. También yo tenía un supervisor directo, que era don Eduardo Carvallo, que él también me enseñaba, y también me conseguía como las entrevistas con don Cayetano, que era el que cortaba el queque en el fondo. Que te autorizaba sí o no. Y yo tanto que lo fregué e insistí en que sí quería ir a Inacap a estudiar, porque yo me sentía que yo estaba ahí, pero yo quería saber. Así que me aceptaron. Me cambiaron el turno, yo en ese tiempo estaba en otro turno. Me cambiaron a un turno ad hoc y sí, me capacité hartito, muchos cursos de toda índole. Desde cocina básica, cocina internacional, cocina internacional avanzada, repostería, banquetería. Yo soy titulada ahí en banquetería, soy banquetera. Pero con poca experiencia, porque yo de repente les hago a mis familiares, les hago su fiestecita, pero así para afuera no, porque nunca he tenido tiempo. Pero sí, me gusta toda esta onda. Así que igual, la coctelería ahí, la forma de hacer los canapés. Yo fui, aprendí cosas nuevas y lo rico que ahí me dejaron desarrollarme. Ahí me dejaron desarrollarme en el sentido que yo traía sí, esto he aprendido, ¿puedo hacerlo aquí? Sí, me daban todas las facilidades. Todas las facilidades y muchas cosas se aprobaban. Había un panel de degustación, donde veían si realmente funcionaba, que era bueno, en fin. Y muchas de esas cosas se cambiaron. Igual platos, otros que se arreglaron y en fin. Así que no, fue muy interesante. Los años, tantos años ahí, pero yo considero que fue poquito. O sea, para mí se pasaron volando.

Tú cuando entras a hacer estos cursos de banquetería, ¿cuántos años tenías?

A ver, yo ahí ya tenía a Miguel y a Eduardo. Tendría unos 24 años.

Tuviste hijos súper joven. ¿Cuándo fue tu primer hijo?

A los 20. Me casé en el 80 y Miguel es del 81. Y lo tenía a él, a él no más lo tenía.

¿Y a tu marido cómo lo conoces?

Yo llegué ahí y a los días después me gustó el jefe que tenían en el salón de té. Que era un jovencito, cuatro años mayor que yo, tenía 21.

¿Nunca lo habías visto antes?

No, no lo veía pasar.

Qué raro, porque trabajabas ahí mismo.

Claro, pero yo trabajaba en el área de panadería.

Pero está al ladito del salón.

Claro, ahora está al ladito, pero estaba como más lejitos. Entonces, yo me di cuenta de eso a los meses después. O sea, a los días, meses, no sé, y la cosa es que ahí me gustó ese jovencito a mí. Y yo creo que a él también, porque él venía a cambiar donde yo estaba, cosas que en realidad no tendría por qué hacerlas un jefe, él venía. O él venía y les cambiaba a las garzonas. La cosa es que él entró ahí, ¿puedo decirlo?, apitutado. Apitutado, porque él entró al tiro de jefe. Por qué, porque tenía una madrina de él que era la señora Yolanda Rivas. Ella era su madrina y lo ubicó ahí. Entonces, él como tenía buenas referencias de su madrina, llegó ahí apitutado de jefe de fuente de soda, de los salones de té de casa central. Ahí estaba. Y yo no, yo empecé de abajito. Pero ahí nos gustamos y empezamos a pololear.

¿Y ahí tú dijiste quiero que me cambien a salón de té?

No, no, no.

No tenía nada que ver.

No, yo no, yo eso no lo aspiraba todavía ni nada, sino que él después se fue a los Jumbo y ahí yo empecé, me mandaron ahí. Incluso casi a su puesto.

De supervisora.

No, no, no, no. Cajera, se llamaba cajera control. Ahí, al salón de té. Entonces, ahí me empezó a gustar toda esa área y lo otro que yo tenía a favor, que cualquier cosa, duda que yo tuviera yo, en la casa se la podía preguntar a Miguel. Entonces, el funcionamiento yo creo que fue en ascenso y bien, porque una, que me estaba capacitando. Y la otra, que cualquier duda que yo tuviera podía consultarla a Miguel. Él tenía toda la experiencia y todo ahí, así que no, no me fue difícil, para nada.

Entonces, entras a este puesto de cajera de control. Que antes hacía calzar todas las cuentas.

No, más que nada eso era solamente sacar las cuentas, la boleta del cliente. O sea, la garzona a ti te entregaba la comanda que se llamaba en ese tiempo y tú digitabas todo lo que consumieron.

Y había que ser buena para las matemáticas.

Sí, en el fondo sí, porque hay cosas que igual, aunque tuvieras ahí la registradora, que ahora yo la miro me da risa, pero sí, igual. No, y en matemáticas sí, he sido siempre buena, así que no, no había drama. Y lo otro que ya, la cosa es que ahí primero eso era como cajera en el fondo no más. Cajera. Y después ya tú vas aprendiendo ahí, vas ayudando a los encargados de local y después yo ya quedé como supervisora de los salones de té.

¿Solamente del de la central?

No, no. Al principio de la central y después ya de los cuatro locales. Que era de García Reyes, que ahora es solamente panadería. Ese era salón de té y tengo fotos ahí del Día del Niño, de los eventos que se hacían ahí. Y eso funcionó hasta hace, no sé, 13 años atrás yo me imagino, sí. Fue poquito tiempo antes que yo saliera que se cerró. Y el de Chacabuco se cerró hace poco, no hace tanto. También lo supervisaba y el de Maipú, el de Avenida Pajaritos.

Entremos a detallar esos salones de té, porque para mí son un misterio. El de García Reyes, el de Chacabuco nunca los conocí. ¿El de García Reyes era del mismo porte que es ahora la sucursal? ¿Chiquitito, una cafetería chiquitita o era grande?

Mira, yo ahora no la he visto, porque en eso no he ido más, pero era chiquitito. Era chiquitito el salón de té, pero sí, tenía unas 10, 12 mesas más menos. Una sandwichería ahí e igual se vendían platos, que se transportaban en container así en unas viandas grandes que estaban especialmente diseñadas para mandar los platos. Los mandábamos de acá de la central, llegaban allá, allá se calentaban no más y se servían. Pero igual se montaba todo, igual se vendía vitamina de naranja, café helado, helados, de todo.

¿Nunca se vendió cerveza, trago?

Cervezas sí, pero licores no. O sea, licores mayores no.

¿Y en todos los locales se vendía cerveza?

Sí, en todos los locales, schop también. En los cuatro locales.

Ahora solamente en el salón de té y en el de Pajaritos se puede pedir cerveza.

Yo creo que sí, yo creo que sí. Yo me he perdido eso. Yo he ido, por ejemplo, al de Maipú, he ido como en dos oportunidades. Que he andado cerca y yo siempre paso a comprar pan o cositas así

y he pasado al salón de té. El de la central yo ya no la conozco, porque yo no alcancé a estar en el cambio de imagen, porque debe haber sido cuándo, 2008 a lo mejor, no sé. Pero la cosa es que el de la central ahora físicamente no lo conozco. Voy a ir un día, porque ya ahora tengo tiempo, así que puedo. Pero eran bonitos, eran bonitos. Si bien es cierto el que estábamos conversando, García Reyes, era pequeñito, pero el de Chacabuco, ese era más grande. Y ese era más grande por el espacio que había y, bueno, los más grandes el otro el de Maipú y la central.

Yo trato de imaginarme cómo eran los platos, los productos. Por ejemplo, algunos clientes me han comentado el tema de las leches, que era algo muy particular. La leche de vainilla, la leche de coco. ¿Qué otros productos había que ya no estén?

Ya, por ejemplo, ahí se hacía, en la central, bueno, y en varias, se hacía la vitamina de naranja, que ahora no sé si la están haciendo, yo creo que igual.

Creo que sí, todavía.

¿Sí, igual? Ya. Vitamina de naranja, yo me acuerdo que un tiempo se hacía vitamina de zanahoria. Y había todo un aparato ahí, una máquina, donde tú colocabas para la extracción de la zanahoria y era algo pero, pucha, pura vitamina.

¿Y qué se hacía con ese resto de la zanahoria que quedaba?

En realidad en ese tiempo no se aprovechaba, no se aprovechaba. Yo creo que ahora, en estos tiempos, uno lo aprovecharía para, qué sé yo, tortillas, en fin, infinidad de cosas.

Antes era más barata la comida también.

Claro. Se botaba, sí, se botaba. Pero cosas así, ricas. Los jugos eran naturales, todos naturales. Claro, si las piñas, yo agarraba así una piña como la que tengo ahí y se cortaba y se le hacía el proceso, pero siempre con agua hervida. O sea, agua hervida y fría. O sea, había cuidados que yo digo para esa época eran a lo mejor innecesarios, pero sí se hacían y se respetaban. Ahora yo creo que, mira, yo desconozco cómo lo están haciendo ahora, pero hace un tiempo atrás eran pulpas. Pulpas que se compraban, no sé, a Guallarauco, a otras empresas que ya venían listas, o sea el trabajo ya estaba hecho, pero en un comienzo era todo, todo, todo natural.

Las leches, por ejemplo, ¿qué leches había?

Bueno, plátano, que era algo pero muy rico. Se le colocaba un plátano, la leche, qué sé yo.

Leche entera.

Leche entera, todo, y bien. Y en fin. O sea, suponte tú las milkshake, con helado. También esos eran al gusto del cliente, el sabor ellos lo pedían y era rico.

¿Y algún sándwich especial así como antiguo? Es que las comidas van cambiando dependiendo de las épocas.

Claro que sí.

Tal vez antes había algo más de moda.

Sí, mira, allá lo que siempre salía mucho era el lomito San Camilo y el Camilón, que después era lo mismo, pero en doble. Ese era algo que salía mucho. Bueno, los tradicionales, que el Barros Luco, Barros Jarpa, los chacareros.

Como lo mismo de ahora.

Claro, pero versión rica. O sea, es carne, carne, no es una lámina de ahora, procesada, no, no. Es algo natural, allá se hacía de churrasco y se cortaba y esa era una de mis misiones. O sea, ver cómo se cortaba la carne, cómo se ablandaba y que en todos los locales se hiciera de la misma forma. O sea, donde el cliente fuera, a Maipú o fuera acá, encontrara lo mismo. Y que se hiciera de la misma forma.

¿Cuál es la diferencia entre fuente de soda y salón de té? ¿Es lo mismo cuando hablamos de fuente de soda y salón de té?

A ver, fuente de soda yo, puede que me equivoque, pero yo lo tomo algo como al paso, como algo más rápido, donde tú tienes un servicio, una barra, algo que la gente va con poco tiempo. Un salón de té ya es algo donde tú vas a ir a conversar, tienes un poquitito más tiempo, aunque en realidad en la hora de colación el salón de té se transformaba en un restorán y ahí iban todos los suponte tú encargados de locales. Entonces, hay muchos clientes que incluso ayer yo conversaba con la señorita Emilia y me decía sabes Elena, que a mí, ella se junta con la Mirna, que es otra garzona que lleva muchos años allá. Que se juntan todavía y dice que todavía la gente las reconoce y las reconoce por San Camilo. Pero cómo, si tú me atendías en San Camilo, le decían y así. Pero dice que ellas salen y la cosa es que donde salen juntas las reconocen. Pero cómo, si me atendiste tantos años, recuerda, si yo estaba encargado, le decía, en tal local o era el dueño. Porque ahí iban muchos dueños de locales, entonces ellos se sentían muy en el fondo bien atendidos, porque era una atención cálida, era una atención bien especial en el sentido de que se le sabía las mañitas a ellos y había una niña que le gustaba suponte tú la lechuga, pero puro el corazón de la lechuga, lo de adentro. La hojita chica, amarillita, es lo que ella pedía. Entonces, a nosotros no nos costaba nada. Después le separábamos cuando llegaba esta niña, se le servía de eso y así. Entonces se le sabía detalle de cada persona.

Y entonces, para volver a la fuente de soda y salón, ¿cuáles eran fuente de soda? ¿Chacabuco era fuente de soda y no salón de té?

No, todos tenían fuente de soda y salón de té.

Fuente de soda se refieren a la barra.

Claro. Entonces, ese es el tema, que todas, las cuatro, tenían fuente de soda y salón de té.

Es que ese es el enredo que me pasa a veces.

Disculpa, el que no tenía barra, nunca tuvo barra, fue el de Maipú. No, ese no tuvo barra. No, no, no, no. Ese fue la excepción, que ese era salón de té. Incluso, el segundo piso, no sé si lo ubicas tú, ese es salón de eventos. Y ahí se atendieron hartos, de todo, todo tipo de eventos. Y lindo, porque eran generalmente el día sábado o domingo, te reservaban. Y a mitad de semana, grupos de qué sé yo, de cosméticos y cosas, que hacían sus eventos ahí. Y era muy bonito. Era muy bonito y concurrido.

¿Cuáles eran las particularidades de cada salón? Por ejemplo, el de García Reyes, cuál era su particularidad, sus características, el tipo de público, se llenaba hartito o no, cómo era.

Mira, si bien es cierto todos tenían sus horas peak. Y lo que yo notaba que en el salón de por ejemplo de García Reyes, el tipo de cliente era como más clase media. Al menos mi apreciación, que era un público ya no tan selectivo como en la central, que a la hora de colación ahí tú veías. La gran mayoría eran gente dueños de locales de por ahí o que venían, incluso de Quinta Normal venían muchos en sus autos a la hora de almuerzo y se juntaban ahí y había grupos ahí que todos nos conocíamos. Y se juntaban a la hora de colación, ahí ellos se juntaban y después volvían a sus oficinas, su empresa. Y en la tres, en Chacabuco, ese era como diverso, porque había ambas cosas. Había mucha gente que venía, sobre todo a barra, que era gente de trabajo, obreros, de todo, que venían con sus horas contaditas y partían. O los mismos trabajadores de ahí, había varias tiendas, que estaba Ripley, estaba Corona, estaba Johnson y las del frente, entonces ellos como que venían con las horas contadas. Pero la particularidad que ellos podían llamar y como que ya le tenías ya adelantado hartito. O de repente no tenían tiempo, entonces los mandaban a buscar, sus cosas. Y al salón de té venía diversa gente, de todo un poquito.

Al salón de té te refieres a...

A Chacabuco.

¿Y los dos se llenaban, el de García Reyes y el de Chacabuco? O no tanto.

Tenían su hora. Mira, si bien es cierto García Reyes uno lo veía como más vacío, pero tenía sus horas, que sí llegaba público, que sí se juntaba público ahí, pero era como más, no con tanto tiempo. O sea, la gente como que venía y se iba. Y en cambio en la central no, ellos hacían sobremesa ahí y la pasaban regio ellos. Que era con más tiempo. Igual que en Maipú. Maipú también yo encontraba que era un sistema muy similar, más relajado.

Chacabuco y García Reyes eran más de oficina.

Claro.

¿Y funcionaba más en la semana que los fines de semana?

Sí, sí, porque por ejemplo en García Reyes el fin de semana no era tan concurrido. Y en la central ahí teníamos horas que eran pero, los domingos, para las onces, helado, once San Camilo, onces especiales, que eran muy ricas. Venían con una variedad de panecillos dulces y lo otro la especial, que traía unos croissant con ave pimiento, ave palta, muy ricos. Y ese traía heladito, en fin, era otra opción. Y sí, a la gente le gustaba, le gustaba y había horas, suponte tú los domingos había hora peak, pero eran buenas, buenísimas.

¿Y en Maipú abrían más tarde o no?

A ver, si bien es cierto se abría una hora más tarde.

Digo abrían más tarde en años.

Ah sí, sí.

¿Cuándo se abrió?

Ay, el año, el año, el año...

El año exacto lo busco, pero es para tener una noción. A ti te tocó administrar en Maipú durante unos años también.

Y fue con la inauguración y todo, de eso. La inauguración y todo eso yo estuve ahí.

¿Y tú armaste el equipo?

Sí. Si bien es cierto, sí, porque ahí juntamos la gente, ubicamos, hicimos un trabajo muy bueno en el sentido de ubicar gente que les había salido su casa en Maipú, que les quedaba como acorde ese local y que también tuvieran ellas, calificaran como para garzonas, calificaran como para maestro de cocina. Entonces, fue un trabajo así bien detallista. Obviamente que eso bajo la mirada de don Cayetano, que era una persona, ¿él todavía está allá, don Cayetano?

Cayetano, sí.

Él tenía una visión bien, no sé, yo digo era un visionario de todo lo que ahora ocurre y todo, porque en el fondo él como que acertaba mucho, como que veía a futuro todo. Entonces, eso es un privilegio. Y se hizo ese trabajo bien hecho y se seguía con gente acorde a lo que se necesitaba.

Cuando armaste ese salón de té, ¿cuáles eran las funciones que te tocaba hacer con los cuatro? Porque también aumentaba la pega. ¿Era la pega de supervisora como los supervisores ahora de sucursales, que se andan paseando todo el día por los distintos locales?

Mira, yo digo que si bien es cierto era, no sé, sin desmerecer lo que hacen ahora ellos, pero era un trabajo bien en terreno, bien en terreno. Porque tú estabas ahí, te dedicabas unas tres horas a cada sucursal o dos horas, dependiendo el tiempo o las reuniones, que a veces hay hartas en la central. Pero tú estás metida ahí y como tal yo agarraba un puesto ahí. Suponte tú ya, después que me interesa de todo, yo generalmente tomaba un puesto, ya sea en cocina, ya sea en control, ya sea libre ahí o tirando cosas, entonces ahí tú te empapas de muchas cosas. Y lo otro, que tú vas viendo qué es la falencia o qué falta aquí o puedes sugerirla a tus superiores. Entonces, si no estás en terreno o no estás metida ahí no, no. O sea, de oficina no, no sirve. No, no sirve.

Sí, porque ahora los supervisores que hay, primero, que son todos hombres. Es lo que he visto. Y segundo que claro, como que van así ah, está todo bien y se van.

No. Yo tenía un delantal, una cotona blanca...

Como la que usa don Antonio.

Sí, un poquito más cortita. Y en cada local yo tenía y el día, cuando ya es viernes, sábado, me las traía todas. Entonces, tenía una y de repente las cambiaba, pero yo lo primero, lavarse bien las manitos, todo, y ahí ingresabas, con tu gorrito y todo. Y ahí tú te empezabas a empapar de todo. De toda índole, porque ahí tú tenías que meterte en todo. En la preparación, en las cantidades de cosas, en que se hiciera un bien fifo, de que saliera todo lo que primero estaba, que esté en buenas condiciones y luego lo otro, hacer una buena rotación y en fin, una infinidad de cosas.

¿Cuántos años estuviste de supervisora de los cuatro?

Yo diría que arriba de 15. Más de 15, sí, porque yo me acuerdo de Miguelito, estaba chiquitito.

¿Y te movías en auto?

No. Yo no me movía en auto, por qué, si bien es cierto, mira, ahora yo tengo tres autos aquí, pero tampoco los saco, por qué.

¿No manejas?

No. Tengo documentos, todo, pero no manejo.

Cómo te movías entonces.

En locomoción, transporte público, sí.

De aquí para allá, todo el día.

Claro. Y aparte me cancelaban todo, todo era cancelado. Tú presentabas no más los tickets y semanalmente te cancelaban todo. Entonces, yo salía por ejemplo de ahí de la central, me iba a Chacabuco. Ahí en colectivo. Luego, de ahí me iba a Maipú en micro y luego a García Reyes. Y después a veces terminaba, otras veces volvía a la central, dependiendo las cosas que había que hacer, pero bien, siempre fue en locomoción.

¿Y trabajabas desde bien temprano hasta?

Mira, en un comienzo yo trabajé muchos años de siete a tres. Hasta tomar un cargo, hasta tomar un cargo ya de supervisora. Cuando ya empecé con supervisora yo ahí ya si bien es cierto tú no tienes horario, pero generalmente era un horario de ocho, no sé, a seis y media de la tarde. Ahora, dependiendo si hubiera algún evento en Maipú, en algún lado, ahí yo igual me quedaba. Igual el día domingo de repente había que ir, por qué, porque había eventos y tú tenías que estar. Obvio y yo más encima yo les ayudaba a las chiquillas, entonces igual tú ibas.

¿Llevabas a tus hijos de repente, ya de más grandes?

Sí, sí, para los eventos, suponte tú el Día del Niño, cosas así, sí. Sí, yo salía. Y de hecho, ahí la modelo que sale, sale en todos los años, sale la Belén, la Katia. Y ellos felices, felices porque ellos quedaban ahí, participaban ahí, miraban los payasos, el entorno. Se sentaban en una mesa, me salía re caro sí, me salían re caros estos niñitos. Pero lo pasaban bien y yo estaba tranquila, porque ahí yo le decía a alguna garzona míramelos, ya, me decían ellas y ahí yo hacía mi pega.

En términos de espacio, para imaginarme cómo era el de Chacabuco, ¿cómo era, eran dos pisos, era un piso, tenía las mismas mesas que tiene la central?

Mira, si bien es cierto era de un piso. Ahora yo desconozco cómo está la central, porque yo no he vuelto allá, así que desconozco cómo está, pero era, tú conoces el local de Maipú. La misma es, pero más chiquitito, más chiquitito. Como a ver, como el salón de té de Maipú, la parte de abajo, como la mitad menos. Eso era. NO

Era chiquitito.

Era chico.

Y con una barra.

Y con una barra, chiquitita.

Y Ovando era encargada.

No, no, no. Esa era, la de García Reyes se llama Sonia, Sonia Gómez.

Pero la de Chacabuco.

Pero debe estar todavía Sonia, en algún local debe estar.

En la cinco tal vez.

Sí, puede ser, puede ser que esté ahí Sonia. Sonia Gómez.

En Chacabuco estuvo un tiempo la Ángela Ovando.

Lo que pasa es que Ángela Ovando era del área de panadería, ella nunca fue de salón de té, no. Ahí estaba Silvia Gárate, la Lili, que todos le decíamos la Lili. Ella también estuvo muchos años ahí, yo diría que arriba de veintitantos y después ya se retiró. Ella no tengo el contacto de la Lili yo. No. Y la Raquel, que era su segunda de abordo, pero ella era un siete también. Era una señora grande, de melena, y ella estuvo pero muchos años y yo creo que estuvo puro en ese local, porque yo la conocí ahí.

Eran puras mujeres además, siempre.

¿Tú dices las encargadas? Claro, la gran mayoría.

Y las garzonas.

No, no, no, en la central había hombres. Ahí había hombres. Incluso capaz que estén todavía, Sergio no sé si está. Yo después te lo voy a mostrar, en una foto sale por ahí. Pero lindo.

Y García Reyes era lo que tú me decías, era un piso, ¿era la más chiquitita?

Sí, es la más pequeña, sí.

Sin barra. Ah, no, sí tenía barra.

Esa sí, tenía un pedacito ahí. Pedacito chico.

¿Y en la Chacabuco en verano también tenían los helados para afuera?

Sí, sí.

Igual que en la central.

Sí. Sabes tú que ahí, ese era más grande, la barra era como grande. Era como grande y sí, vendían hartos helados. Y en todas se vendía el sistema de platos y todo. Y en cuanto a sándwich igual. NO

Y el menú para todos los salones de té era el mismo.

Era lo mismo.

Estaban súper coordinados.

Pero yo tenía ir, mira, si eso, lo que pasa es que, ya, yo hacía el menú para la semana. Entonces, ahí las entradas, los platos de fondo, los postres, todo. Y lo imprimía y yo en las idas a los locales, suponte tú el día jueves yo ya lo tenía listo para la otra semana, y se los entregaba. Y les entregaba varias copias, por si se le perdía o algo. Y en todos los locales era lo mismo. A menos que ellos tuvieran un quiebre de stock de algún postre o que ya, pidieron 30 leches asadas, se les acabó, ahí ellos cambiaban. Pero por lo general cuidábamos mucho de que todos los locales, o sea, la gente que iba en cualquier local iba a encontrar igual.

Ya no es así.

Ya no, yo creo que no.

Es que ya funciona más independiente cada salón. Creo, por lo que he cachado. Y era mucha coordinación entonces.

Sí, sí.

Tenías que estar coordinando un montón de factores. Y te llamaban así como oh, se nos acabó esto, qué hacemos.

Sí.

Además que todavía no había celular en ese tiempo.

Sí, sí había, yo tenía un tremendo ladrillo, de estos así.

Tenías que andar con tu celular.

Claro, claro. Yo andaba con mi celular y después ya fue cambiando, pero yo tenía de los primeros, tremendo ladrillo.

¿Eso en qué año, 80, 90?

Yo creo. Yo lo andaba trayendo.

Debes haber sido de las primeras personas con celular.

Yo lo andaba trayendo en mi cartera. Después ya tuve que cambiar, porque me daba vergüenza sacarlo.

¿De qué porte era?

Era grande.

Como un teléfono de casa.

Como un teléfono de casa. O imagínate tú el control de esto, pero grueso, ahí, y con una antenita. Claro, si eso era. Y era pesado.

¿Y eras de las pocas personas en San Camilo que tenía celular? Por tu rol tenías que estar moviéndote.

Bueno, después ya cuando empezaron todos, porque al principio eran pocos supervisores. Era don Eduardo no más, que era supervisor de toda el área de... Don Eduardo Carvalho, que era supervisor de toda el área de panadería, de todas las panaderías. Y después yo en las fuentes de soda, pero después ya cuando empezaron a aparecer los otros supervisores más, ahí ya todos con su celular ya moderno. Pero al principio era eso.

Te quería preguntar por el mobiliario de los salones de té. Por ejemplo, ¿los asientos eran de cuerina? ¿Cómo eran?

El mobiliario, no sé cómo estarán ahora, pero en realidad la calidad era buena. Era buena, porque de hecho nosotros los mandábamos a reparar a un señor que siempre reparó allá todo lo que era tapiz y cosas, pero era buena calidad.

No es lo mismo que tienen ahora en el salón de la central.

Lo que pasa es que ahí me dejaste, porque yo no he ido a la central desde que salí. De ahí, no he ido. Voy a ir. Pero era buena, buena calidad.

Pero era de esta cuerina, como esta imitación de cuero.

Mira, era algo, a ver, yo en realidad no te sabría decir si era cuerina o no, pero era bueno. Y duraba bastante. Y era caro, porque yo me acuerdo haber visto, porque tenía que pasar por uno las guías que llegaban, las facturas, ahí y después que ya, uno revisaba en cuanto a cantidad, al precio y después los jefes ellos autorizaban. Pero no era barato, no era barato.

Y todo se mandaba a reparar, no se cambiaba el mobiliario. ¿Si algo se rompía no se cambiaba, sino que se reparaba?

Es que depende, depende del informe del técnico. O sea, si ya era algo mayor ellos lo evaluaban y se cambiaba. Pero si era algo simple se arreglaba.

Es algo que me llama la atención, el uso del mobiliario que tiene San Camilo, como de que las cosas no se botan, se guardan, se reparan.

¿Todavía dices tú o no?

Yo creo que todavía es así. Por lo que visto y entrevistado. Bueno, igual ahora todo tiene esta obsolescencia programada y se echa a perder y ya no sirve, es mucho más rápido, sobre todo la tecnología. Pero las máquinas antiguas se mantienen. En general como que todo se repara. ¿Y con el tema de las tazas, los platos?

Todo lo que es loza.

¿La loza también era antigua, se mantenía, se iba cambiando?

Mira, si la calidad era buena, la calidad de la loza era buena y era carísima, era carísima. Entonces, obviamente que nosotros no íbamos a tener algo picado, no, porque iba en contra de la imagen.

Se preocupaban de todos esos detalles.

De todo, pero es que había que preocuparse de todos esos detalles, porque era parte de la imagen de la empresa. Entonces, suponte tú algo estaba ahí, ya era desuso. Ya no corría, para el salón de té era todo bueno. A veces si era un platillo a lo mejor podía quedar a lo mejor para personal, una cosa así, para el casino de personal, pero tampoco malo, no. No, no, no, no.

Yo he visto que en el salón de la central todavía tienen ese juego de plaqué, pero en exhibición. ¿Se usaba algo de plaqué?

Fíjate que mira, las bandejas eran todas acero inoxidable, eran todas 1810, que eran buenísimas. Y se mantenían brillantes. Y todo lo que era utensilio de cocina, jarrones, teteritas y cosas así era buena, era de acero inoxidable. Todo en cuanto a ollas, a todo eso, nosotros íbamos a la feria, ya sea allá en Casapiedra, donde hubiera feria, o en el Espacio Riesco o donde colocaran, en Mapocho, siempre nos llegaban las invitaciones y nosotros íbamos.

A comprar.

No, nosotros no a comprar, porque hay un departamento de compras, que está don Ramón Gallardo, no sé si está todavía. Y su gente, Fabián y el otro joven. Pero nosotros íbamos con la misión de ver qué cosas nuevas había, entonces nosotros llegábamos ahí a contarle a nuestro jefe, que sería don Cayetano en este caso, que era como el jefe más directo nuestro, y llegábamos a contarle sí, hay esto. Y traíamos la información necesaria ahí con el producto y para qué servía y qué material era y todo. Entonces, yo encuentro que sí se preocuparon mucho en ese sentido. Era un gastadero de plata yo creo grande, pero de tener buenos productos. O sea, buenos utensilios, buenas cosas y por ende dura mucho. Porque el hecho de tener una olla buena de acero inoxidable, yo elimino todas las que sean de aluminio y me quedo con esa buena. Y así se hacía. Entonces, utensilios buenos te duran mucho.

¿Recuerdas cómo era por ejemplo en García Reyes y en Chacabuco el tema de los cocineros, de los maestros de cocina? ¿Eran también viejitos que llevaban harto rato trabajando en San Camilo o era gente joven?

Sí. Generalmente en cada local había como un maestro de cocina, que era una persona ya como especializada ahí. Eso es lo bueno de San Camilo, que ahí estaba la escuela. O sea, llegaban todos jovencitos, aprendiendo sandwichería primero y después cocina y así. Incluso se intercambiaban. Pero el que la llevaba era como el que tenía en el fondo más tiempo, más experiencia. Y por ende ese enseñaba a los otros, a los que llegaban. Y, de hecho, por algo duraban tantos años. Este sandwichero que yo ayer lo ubiqué, a Juan Lara, yo no sé si son 40 años o más que llevaba ahí. Y hacía unos sándwich exquisitos. Y el otro que hacía los sándwich pero más rico todavía era Segundo Marín, que ese estuvo en la central pero yo creo que arriba de 35 años. Y yo me enteré ayer que falleció hace un año. Un año atrás creo que falleció, sí. Pero él hacía uy, los sándwich divinos. La gente pedía, decía ya, pero que me lo haga el gordito, así.

¿Cuál es el secreto de un buen sándwich?

El secreto es tener, bueno, todos los productos que sean buenos, y lo otro, tener su tiempo ideal. Que quede bien armado. Hay gente que le gusta a punto, hay otros que les gusta más doradita la carne, entonces el hecho que no te quede duro, que te quede sabroso. En colocarle la sal en su momento, no antes. En fin, hay tanto pequeño detalle que te hace un producto más rico.

Porque la cantidad siempre era la misma.

Eso, eso, si eso había que cuidar mucho y yo le pesaba. Yo pesaba sándwich. En cada cosa que iba a los locales, sándwich o platos. Y las porciones, porque suponte tú si la porción dice 130 gramos de la presa, la parte principal, no tiene por qué ir 160. No, tiene que ir lo justo. Pero eso. Si bien es cierto era la misma cantidad, pero el hecho que la gente se dedique y que le ponga lo justo o que la temperatura sea la adecuada y no te embarre las papas fritas, sino que tenga su proceso normal, va mucho. Va mucho en tener buenas personas ahí y que les guste.

Y todo se pesa, todo con gramaje.

Todo con gramaje. Si todo obedece a un gramaje. Al principio se pesa y después ya tú sabes que van tres torrijas de tomate. En fin, que va tal porción de palta y así.

¿Hay algún plato de almuerzo que recuerdes, que ya no se haga?

A ver, el hecho que ya no se haga, yo estoy un poquito descolgada de ese tema.

Tal vez que se dejó de hacer antes de que tú te fueras.

A ver, había platos muy ricos que si bien es cierto le gustaban a la gente, no sé, por ejemplo riñones al jerez, los callitos, callitos a la madrileña no sé si los hacen todavía. Pero yo me acuerdo que ya en los tiempos que yo salí de ahí ya se estaba descontinuando. Por qué, porque los gustos son otros.

Es como comida de viejo esa.

Claro, comida de viejo.

Nadie come riñones ahora.

Claro.

¿Y se hacían corazones de pollos?

No, no, no.

Sesos.

No, no, no, esas cosas no. Pero eso era como lo más así, no sé, como tú bien dices, comidas de viejo. Pero no sé si harán todavía pastel de choclos, humitas, todas esas cosas, rico. Bueno y hubo varios platos que yo aprendí en Inacap, que era comida internacional, y que sí salían bastante. Nosotros en realidad los bautizábamos con nombres, qué sé yo, no sé, carne a la foresta, que a la final era una carne como al jugo con muchas verduritas y un fondo oscuro. Los ragú, ragú de reineta, en fin.

¿Qué es ragú?

El ragú era carne de reineta y llevaba una salsa blanca con una verduritas, pero era muy rica.

Comida sencilla.

Comida sencilla, pero con nombre de fantasía que llamaba mucho la atención. Y así. Las escalopas, los diferentes tipos de escalopa.

Se hacía hartito la suprema de pollo.

Sí, también.

Esa tenía un nombre especial.

Claro, ahí eran todos términos así.

Y los riñones al jerez...

Pero eso es de años, buh, hartos, muchos años atrás.

¿Qué llevaban, cómo se hacían?

Esa es una salsa oscura no más, con riñones y un poquito de licor.

¿Cómo salsa oscura?

Una salsa de carne, oscura por el hecho del proceso. Pero eran buenos. Ahora, lo otro, aparte del pastel, no sé, los asados a la cacerola, en fin. La plateada también se hacía y así, muchos, pero había muchos platos.

Iban variando.

Sí. Incluso eran dos opciones, aparte de los que siempre había, que eran todos los platos que se llamaban listos. Platos listos que eran suponte tú diversas verduras con churrasco, con ave, que eso se hace al minuto. Y esos estaban todos los días ahí. Pero los otros ya más elaborados eran dos. Todo lo que tenía ya preparación ya de, que sé yo, incluso se empezaba ya la preparación o la mise en place de todos sus ingredientes el día anterior. Por ejemplo, para mañana...

¿Cómo la mise en place?

Preparar todos los ingredientes, tenerlos todo listo. Que es preparar todo antes de. Y en todo orden de cosas, no solamente en cocina. O sea, a ver, yo necesito para una buena mechada, entonces yo tengo que preparar todo, todos sus ingredientes y ya cuando me pongo a preparar la mechada, yo tengo todo, todo listo. Eso.

Otra cosa que te quería preguntar, son dos cosas. Una, en la fuente de soda, por ejemplo la de García Reyes, Chacabuco y la central, ¿funcionaban también de forma autónoma? O sea, por ejemplo, la gente se iba a sentar a la barra y ahí había una caja y le hacían la cuenta ahí mismo y no pagaban propina. O era lo mismo que el salón de té, pero solamente sentado en la barra. ¿Cuál era la diferencia?

La diferencia era que en la barra tú sacabas el vale antes. O sea, yo no puedo ir a sentarme a la barra, en ese tiempo,...

Todavía creo que es así.

Ya. Y la cosa es que tú vas primero, tú vas y vas sacas el vale, o sea, le pides a la niña. Ya, la niña te ofrece, ya, quieres un completo, te pasa el vale y con ese tú vas a pagar antes.

¿Y ahí iba incluida una propina?

No, en ese tiempo todavía la propina, a ver, si bien es cierto cuando yo llegué se anotaba el 10 por ciento, me parece que era el 10, sí, para la garzona. Pero yo te estoy hablando del 70 y tanto. Después eso ya, esa ley se salió, entonces quedó solamente el consumo. Entonces, ahí la propina se le dejaba a la niña en la mesa. Cada persona dejaba lo que estimaba conveniente. Y ahora es ley, ahora nuevamente es ley. Y no, en lo que hablábamos, la barra funcionaba así. O sea, la niña te daba el vale, tú ibas a la caja y mientras ella preparaba, pedía con la comanda, pedía que el completo, que la vitamina o el postre, lo que se iba a servir, y le armaba el cuento acá de preparar todo, el cliente andaba pagando. Entonces, llegaba, primero el vale y se sirve. Esa es la diferencia del sistema de fuente de soda. En cambio, en salón de té no.

Pero son los mismos platos, los mismos sándwich.

Lo mismo, lo que tú quieras. Claro, porque si en el fondo tú quieres estar en la barra y servirte un plato ya preparado, qué sé yo, una pechuga piamontesa, lo que tú quieras, con el agregado, tú vas a la barra e igual te la sirven.

Y otra cosa que tengo una duda, no sé de dónde me llegó el cahuín, que hay una San Camilo que tenía un salón de té o una mini cafetería, que debe haber sido una de estas cuatro, que tenía una puerta que conectaba con el lobby de un hotel. No sé si era la de García Reyes o tal vez puede haber sido la de San Alfonso, porque San Alfonso igual siempre ha tenido mesitas. No salón de té, pero mesitas. Alguna de las San Camilo, no sé cuál, conectaba con el lobby de un hotel. Me comentaron. Y estaba al lado de un hotel, entonces muchos de los pasajeros iban a tomar desayuno ahí o tenían algún trato. ¿No sabes de eso?

No, no, fíjate que no, pero, a ver, por ejemplo ahí en Chacabuco que yo sepa no. En García Reyes no, que yo sepa no. No. Y en la central tampoco y por ejemplo, a ver, en los costados de Maipú tampoco, porque ahí había bancos y cosas. No. Ese tema lo desconozco.

El misterio del lobby. ¿Algo importante que tú creas que hay que agregar? Algún detalle, anécdotas, clientes que te acuerdes.

Ahí las garzonas, las garzonas te van a contar hartas historias. De verdad, porque ellas los conocían a todos y cada cual tenía su propia historia. Que incluso había una mesa que ellas le pusieron como sobrenombre, o sea, por qué, porque en el fondo no les conocían bien el nombre, sino que era el colorado o este señor, en fin. Tenían como pequeños apodos y claro, y eran bien especiales, todos estos señores eran bien especiales en el sentido de que eran clientes que había que atenderlos bien y que eran exigentes para todo. Y que iban todos los días, eran dueños de locales y así. Había otro señor, un señor que se llamaba Marcos, que tenía unos bigotes así, que iba con su señora ahí todos los días y también, él era bien especial en el sentido de exigencia. Entonces, las chiquillas en realidad ahí se lucían. Se lucían, porque ellas también eran bien pulcras en todo. Si eran bien seleccionadas.

¿Hay alguna historia de algún cliente que se haya casado con una garzona, alguna chica de la fuente de soda o del salón de té? ¿Te acuerdas de alguna historia de amor?

No, yo no me acuerdo de alguna.

Pero debe haber habido hartos coqueteos, porque siempre en los restaurantes es donde más interacción hay.

Claro, pero no, fíjate, no, en este momento no tengo algo así en mente. Tendría que preguntarles a ver si nos acordamos de algo, pero no, así no, como cliente y las chiquillas acá no, no.

¿Tú alcanzaste a conocer a María, a la que está ahora?

Sí, sí estamos en fotos ahí. Ella era jovencita. Porque resulta que Mary, a ver, te cuento, Mary, ella llegó ahí y yo la conocí cuántos años. Yo llevé 40 años ahí, yo creo que unos... Ella tiene ahora 20 años ahí parece. Diez años sería, 10 años. Y ella llegó también jovencita ahí y llegó a atender, después la pusimos de control.

Tú también la ayudaste.

Sí, sí, si era muy buena persona ella y en el sentido que era bien...

Hay que ser aguja.

Sí, bien. Ella no, ella era captaba rápido las cosas y las hacía bien, así que ligerito ella estaba de control. Yo después al último ya supervisaba y ella era encargada de ahí, de ese local.

¿Eran amigas ustedes?

Sí, sí.

Se llevaban bien.

Sí.

Eso también es bonito de San Camilo. Que no existe esa jerarquía de la jefa.

Es que eso nada que ver.

Hay mucha horizontalidad entre las jefas y las vendedoras.

No. Y eso obedece, yo digo, a un buen, no sé, porque tú, si tú empezaste de abajo, como yo, sabes lo que significa. Entonces, valorar las personas es muy importante, porque es lo principal para que haya un buen manejo y un buen desempeño laboral. Entonces, yo encuentro que eso es fundamental. Y, de hecho, yo la tengo ahí de amiga en Face y es cierto, yo no la he visto millones de años. Hace 10 años que no la veo, me encantaría verla. Y ahora que tengo tiempo, ahora me voy a dedicar a verla. Pero no, ella un siete. Un siete, desde jovencita. Al igual que otras niñas más, ¿tú andas puro en los salones de té o en las panaderías?

En todas las sucursales.

Ya, Francisca Pacheco es una encargada, no sé en qué local esté ahora, y ella fue garzona, fue todo, fue control cuando yo estaba. Nos llevábamos regio. Cada vez que íbamos a las capacitaciones, siempre se sentaba conmigo ahí ella y lo pasábamos regio. Lo pasábamos súper bien. Así que un siete también ella. Y ella está encargada ahora en un local de panadería.

¿Tú con los clientes tuviste relación? No tanto como las garzonas.

No tanto, pero sí los conocía y de repente también conversábamos, porque ellos pasaban de repente ahí, suponte tú, a felicitar a alguna garzona o alguna comida especial. Sí, sí, si conversábamos.

¿Y tienes contacto con alguno?

No, no. Yo perdí todo contacto. O sea, el contacto que uno tiene es ahí, a nivel comercial, pero personal no, no.

Tú cuando te fuiste, ¿te hicieron alguna despedida? ¿Tú decidiste irte?

No, me echaron.

¿Y por qué?

Me echaron en el sentido de que, a ver, yo si bien es cierto yo creo que en el fondo yo lo deseaba un poco, por el hecho de que suponte tú ya salir los domingos, ir, eso te pasa un poquito la cuenta, familiar. Entonces, yo me acuerdo que hablé una vez con uno de los gerentes, que ahora ya no está, con don Pablo Largo. Y le dije que yo estaba un poquito aburrida de ese tema, más que nada de los viajes. Así que por ahí, yo creo que por ahí pasó y me despidieron. Pero yo salí bien, me cancelaron todo.

Te convenía más que te despidieran.

Sí, pero yo pensé que yo iba a estar feliz. No. Yo me la lloré pero uh, un mes. Sí. Pero bien, ahora bien.

¿Te dio pena porque pensaste que estaban desvalorizando tu trabajo?

Yo creo que sí.

Que lo desvalorizaron.

Yo pienso que sí fíjate, en el sentido de que sí, yo pienso que fue eso.