

**EL ARTE DE NO
RENDIRSE:**

MOTIVACIÓN Y MENTALIDAD

PARA EL CARNICERO DEL SIGLO XXI



MIGUEL MASCARENHAS



El arte de no rendirse: motivación y mentalidad para el carnicero del siglo XXI

Por Miguel Mascarenhas

Ser carnicero hoy no es para blandos.

El mundo corre. Los márgenes se estrechan. La competencia —desleal muchas veces— muerde los talones. Las modas van y vienen. Y mientras tanto, tú ahí: cada mañana, al pie del mostrador, afilando cuchillos y esperanzas.

No, este oficio no es fácil.

Pero si hay algo que distingue al buen carnicero es que **nunca se rinde**.

Y no por terquedad.

Sino porque sabe que detrás del trabajo duro hay un propósito mayor: **defender un oficio que vale la pena vivir**.

Mentalidad fuerte, espalda recta

Lo primero que necesitas no es una sierra nueva ni un cursillo más.

Lo que necesitas es una **actitud clara y firme**. Una mentalidad que no se doble con el primer viento.

Porque vendrán días malos:

- Días en que no entra ni el tato.
- Días en que una pieza te sale mal.
- Días en que el cuerpo no tira, pero hay que seguir.
- Días en que te preguntas si vale la pena tanto esfuerzo.

Y ahí es donde muchos tiran la toalla.

Pero tú no. Tú sabes que esto es un **oficio de fondo, no de velocidad**.

Una mentalidad fuerte no es no tener miedo.

Es **mirar el miedo y seguir igual**.

El orgullo bien entendido es tu gasolina

Hay quien confunde el orgullo con la soberbia.

Pero el orgullo de verdad es otra cosa. Es **mirar tu trabajo y sentir respeto por lo que haces**.

- Es saber que un entrecot bien cortado es una obra de arte.
- Es ver la vitrina montada y pensar: *“Esto lo he hecho yo, con mis manos.”*
- Es que venga un cliente de toda la vida y te diga: *“No compro carne en otro sitio.”*

Ese tipo de orgullo es lo que te levanta cuando no puedes más.

Porque sabes que **lo tuyo tiene valor. Y el que lo ve, lo aprecia**.

La competencia no se teme: se estudia, se respeta y se supera

Hoy cualquiera puede abrir una tienda, montar una cuenta en redes, vender bandejas a domicilio.

Pero pocos pueden sostener la calidad, la atención y la profesionalidad que requiere una buena carnicería.

No te compares. No copies. No imites.

Observa, analiza, aprende... pero **mantén tu estilo.**

La verdadera competencia se gana así:

- Mejorando un corte cada semana.
- Hablando con claridad y pasión al cliente.
- Buscando nuevas formas de mostrar tu producto sin traicionar tu esencia.

Si te mantienes firme en tus valores, **tarde o temprano, se nota.**

Motivación: no la esperes, créala

La motivación no cae del cielo.

Se crea.

Se alimenta.

Se entrena, igual que se afila un cuchillo.

¿Cómo?

- Rodeándote de gente que respeta el oficio.
- Aprendiendo algo nuevo cada semana (un corte, una receta, una historia).
- Cuidando tu espacio de trabajo: limpio, digno, ordenado.
- Celebrando cada pequeña victoria, aunque nadie la vea.

La motivación no está en una charla motivacional.

Está en esos momentos en que te detienes, respiras, y piensas:

“Esto es lo mío. Y cada día puedo hacerlo un poco mejor.”

Resiliencia: el músculo invisible del carnicero de verdad

¿Sabes qué es resiliencia?

Es la capacidad de **aguantar los golpes sin romperte por dentro.**

Y tú, carnicero, eres experto en eso:

- Te levantas a las seis y estás de pie todo el día.

- Soportas la presión de los precios, los proveedores, los turnos y los imprevistos.
- Encajas las críticas de quien no entiende el esfuerzo que hay detrás.
- Sigues sonriendo al cliente, aunque estés destrozado.

Eso es resiliencia.

Y no se enseña en ninguna escuela: **se forja en la cámara frigorífica.**

Se aprende con años de oficio y orgullo silencioso.

Volver a tu "por qué" cuando todo se tambalea

Cuando falte todo, **vuelve al origen.**

A ese momento en que descubriste que amabas este trabajo.

La primera vez que deshuesaste algo y sentiste que eso tenía sentido.

A ese cliente que te dijo: *"Tu carne me salvó una cena."*

Eso es lo que te sostiene.

No las cifras.

No el aplauso.

No la rutina.

Sino ese **fuego interno** que te recuerda por qué haces lo que haces.

Y si lo cuidas, **no hay tormenta que te tumbe.**

Conclusión: el carnicero que resiste, inspira

Este oficio no es de héroes, pero sí de valientes.

De personas que aman lo que hacen. Que luchan. Que se reinventan.

Que aguantan el peso del cuchillo, del cliente, del tiempo, sin perder la sonrisa.

Y eso, es admirable.

Eso no tiene precio.

Eso hay que contarlo más.

Así que cuando el día pese, cuando el mostrador se haga largo, cuando las dudas asomen...

recuerda esto: tu trabajo importa.

Y mientras sigas cortando con alma y defendiendo tu oficio con dignidad,
nunca te habrás rendido.

"La carne enseña más de lo que parece. Solo hay que aprender a leer sus texturas." —
Miguel Mascarenhas