

## **HISTORIAS DE LA CARNICERÍA FERNÁNDEZ.**

Corría el año 1955 cuando Miguel Fernández y Encarnación Ramírez, los fundadores de la saga de la Carnicería Fernández, abren una tienda en Corvera, como sabéis una pequeña pedanía del campo de Murcia. Es una carnicería pequeña con una reducida gama de productos como corresponde a unos años, los años cincuenta, en los que el morcón, las costillejas, el tocino y la casquería eran los reyes y reinas de una clientela pequeña y con el dinero justo para no pensar en cosas prohibitivas como el lomo, el jamón y otros productos prohibitivos.

Los fundadores de este establecimiento no andaban muy descaminados con los gustos de los futuros clientes porque ya lo habían experimentado en la venta ambulante por los mercadillos de la zona y se habían percatado, como era público y notorio, que en ese año de 1955 no quedaban lejos las cartillas de racionamiento y la leche de los americanos andaba por comedores y colegios para recordar que la miseria de la postguerra no andaba muy lejos.

Vinieron después los años 60 y 70 Y con ellos una mejora de la economía, aunque el asunto iba por barrios y zonas. Unas crecieron y la otras, pese a la propaganda del NODO, se quedaron estancadas e incluso vieron como parte de sus hijos las abandonaron para partir a destinos más prósperos. Mientras, en la primera carnicería estable de la familia Fernández, se seguía despachando casi lo mismo que al principio con pequeñas excursiones en la ternera y ,de vez en cuando y en días señalados, se acudía a las partes nobles del cordero, el cabrito, el pollo o el pavo.

Pese a la leve mejora de estos años, la tienda y la localidad no daban para ampliar el negocio o que los hijos se establecieran con otras tiendas.

Por ello, Tomás, la segunda generación de las Carnicerías Fernández, abre un establecimiento en el barrio del Infante de Murcia. Era el año 1997 y Tomás se encontraba con varios retos: instalarse por su cuenta en un barrio de la capital del que apenas sabía nada y además, cosas de la familia, buscar una salida profesional para sus dos hijos mayores: Miguel y Encarna. Pronto la tienda comienza a ganar clientes porque saben personificar a cada uno de los que acuden a la tienda y sus productos conquistan el gusto de una clientela que ahora ya no tiene el freno de una economía limitada.

Pasada la incertidumbre de los primeros años y ya consolidado el negocio, Miguel y Encarna, la tercera generación de carniceros, tomaron las riendas del negocio.

En esos años, cosas de la política y de la economía, los gustos iban cambiando y, pese a los embates de la crisis, nuevos productos se iban abriendo paso y la tercera generación se fue

adaptando a esos nuevos tiempos que exigían una amalgama de productos inimaginables pocos años antes. Así junto a los embutidos artesanales murcianos de siempre han ido sumado embutidos del continente americano y carnes o chacinería de distintas regiones y países europeos.

Tres generaciones y más de 65 años de antigüedad contemplan este negocio familiar que abre cada día las puertas para atender a una clientela diversa que busca en este establecimiento la tradición, la novedad, los gustos de la tierra que dejaron atrás y también, como es de ley, ser reconocidos por los dueños y los trabajadores de este establecimientos tan singular: Carnicería Fernández,