



MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO

LA MAMONA

“LA SABIDURÍA EN EL MANEJO DE LAS BRASAS”

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



EJECUTADO POR:



LA MAMONA

“LA SABIDURÍA EN EL MANEJO DE LAS BRASAS”

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

La historia de los asados en Colombia inicia con la llegada del ganado vacuno, en el periodo posterior a la conquista sobre el siglo XVI, descrito de la siguiente manera:

“Con la expedición de Alonso Luis de Lugo en 1541, llegaron 300 caballos, 25 vacas, toros, yeguas, puercos, ovejas y cabras (Delgado 1976)”.

Posterior a esto se conoció que las tropas de Simón Bolívar, condimentaron la carne con sal y realizaron asados al estilo llanero. (Restrepo 2011).

Dentro de la cultura llanera se ha consolidado el consumo de la mamona o ternera a la llanera, que se refiere a la res joven. Existe un rango de edad para el sacrificio del animal, se determina que debe oscilar entre los seis y los nueve meses de edad, también se habla de un periodo no mayor al año de vida; de una u otra manera lo fundamental es que se encuentre en periodo de lactancia, debido a eso su nombre “mamona”.

Carlos Ordoñez autor de “El gran libro de la cocina colombiana”, describe cuatro cortes para la elaboración de la carne a la llanera; Los tembladores, que hacen referencia a la carne del pecho. La osa, que son músculos de la papada. La garza, nombre para este caso de las ubres; y La raya, que abarca las ancas, parte de los músculos traseros y de la cola.

Aunque la cocción de la carne puede realizarse únicamente con sal, se acostumbra su adobo con antelación, adicionando cerveza y algunas hierbas aromáticas. Posterior a esto las grandes presas son “enchuzadas” como se menciona coloquialmente, en palos de madera de arrayán o similares que sean resistentes al calor. Este tipo de asado no se realiza con la llama directa sino con las brasas de maderos como cañafisto o yopo; por lo tanto, su tiempo de elaboración sobre pasa las cuatro horas. Dentro del menú, esta proteína suele acompañarse con carbohidratos como la papa, la yuca y el plátano, al igual con una gran variedad de ensaladas.

La mamona ha tomado gran auge pasada la década de los 70´s, conformando parte del patrimonio cultural de los llanos orientales, en donde los aromas de su asado se funden con muestras folclóricas y bailes como el joropo, en los principales festivales que exponen sus tradicionales.

Desde el mes de noviembre del año 2012, gracias a la integración de los restaurantes de la región y la administración municipal, se desarrolla el Festival Internacional de la Carne Asada y la Mamona a la Llanera. Este evento se ha venido realizando en el municipio de Cumaral – Meta, con el propósito de promover la mamona y la carne a la llanera como el plato insignia de sus territorios. Debido a su gran auge este municipio es conocido como la capital mundial de la mamona.

Sin embargo, cabe resaltar que es un plato de elaboración permanente que hace parte de las diversas festividades que se celebran en la región, y por medio de sus tradiciones orales, difunden con orgullo sus raíces a todos aquellos turistas y locales que los visitan interesados en conocer sobre sus técnicas, impregnarse de sus aromas y deleitarse con sus sabores.