

El majado: el gesto silencioso que cambia un plato

Hay cocinas que se reconocen por un aroma antes que por una imagen. En muchas casas **-y en no pocas cocinas profesionales-** ese olor nace siempre del mismo punto: un mortero apoyado en la mesa y unas manos que empiezan a trabajar ajo, sal, hierbas y especias. Antes de que el caldo se caliente o la carne toque la plancha, la receta ya va encarrilada: se decide en un gesto antiguo, doméstico y casi musical, el de **majar**. No es una manía [romántica](#) ni un capricho de abuela con carácter; es una técnica de construcción del sabor, una forma de “escribir” la receta desde el inicio.



En **Canarias** se entiende a la primera: un mojo bien hecho no se defiende solo por la lista de ingredientes, sino por cómo fueron tratados en el mortero, por el orden, el ritmo y la

paciencia. Se puede tener el mejor ajo, el comino más fresco o una pimienta impecable, pero si no se integran con criterio, el plato se queda correcto... y **“correcto”** es una palabra peligrosa en gastronomía, porque suele significar **“olvidable”**.

El majado, en cambio, funciona como un atajo honesto hacia la profundidad: concentra, redondea y da continuidad. Además, coloca al cocinero en otro estado mental, porque obliga a bajar una marcha, oler, ajustar y decidir. Es decir: devuelve el mando al oficio.

En un mundo donde todo se tritura a velocidad de vértigo, el mortero sigue recordando algo simple: el sabor no solo se suma, se compone. Y sí, también es **terapia barata**: en vez de golpear la mesa con las noticias del día, se golpea el ajo y se cena mejor, que es una forma bastante digna de resistencia cotidiana.

Majar no es picar: lo que ocurre dentro del mortero

A simple vista podría parecer un trámite: machacar unos dientes de ajo, unas hojas de perejil o unas semillas de comino. Sin embargo, **el majado** tiene más precisión de la que aparenta, y su efecto es químico y físico a la vez. Cuando se corta con **cuchillo** se seccionan fibras; cuando se tritura con batidora se pulveriza y se calienta ligeramente; al majar, en cambio, se rompe la estructura de los ingredientes de manera gradual.

Las células se aplastan, se exprimen jugos y, sobre todo, se liberan aceites esenciales que quedan atrapados en una pasta húmeda y fragante. Aquí la sal no está solo para sazonar:

actúa como abrasivo, ayuda a **“raspar”** el ingrediente y acelera la extracción aromática. Por eso suele empezarse por ajo y sal, y después se van añadiendo comino, pimienta, hierbas, azafrán o pimentón según el plato.

Esa fricción controlada hace que el aroma salga por capas, no de golpe, y evita en parte el aireado agresivo que a veces deja la batidora (ese “perfume” plano que se apaga rápido).

Lo que termina en el mortero no es ajo picado: es una base aromática que ya sabe a receta antes de tocar el fuego. En esa pasta conviven texturas **-micropartículas de sal, hierbas desmenuzadas, pequeñas fibras-** y, si se quiere, se incorporan pan, frutos secos o un toque de vinagre para dar cuerpo y dirección. La comparación más justa no es con un picado, sino con una tinta concentrada: se usa poca cantidad, pero tiñe todo el plato.



Además, **el mortero** permite corregir en tiempo real: se percibe si el ajo va a mandar, si el comino debe asomar con discreción o si la sal necesita un ajuste fino. Se aprende con la nariz y con la mano, no solo con la receta.

El paso que amarra guisos, asados y mojos

En muchas **recetas tradicionales** el majado no aparece como protagonista en la carta, pero sí vive en la memoria del cocinero. Es “ese paso” que la abuela no anotaba porque lo daba por obvio, igual que nadie escribe “respira” antes de empezar a **cocinar**. En un guiso suele incorporarse cuando el sofrito ya está hecho y el caldo empieza a tomar cuerpo: se diluye, se pega a la carne, perfuma las verduras y actúa como puente entre el fondo tostado del sofrito y la parte fresca de las hierbas.

Pasa en potajes, en lentejas, en una ropa

vieja bien armada o en un caldo de pescado que pide carácter sin gritar.

En un asado funciona de otro modo: se unta sobre la pieza cruda, mezclado con **aceite, vino o vinagre**, y se convierte en una **coraza aromática** que va penetrando poco a poco durante el horno; también se usa en adobos y marinadas, desde un **conejo en salmorejo** hasta una costilla que necesita “memoria” más allá del ahumado.





En salsas frías -mojos, aliolis, pestos- el mortero no es un detalle: es la estructura. Primero se trabaja ajo con sal y **condimentos**; después se añade el aceite en hilo y se emulsiona con paciencia hasta lograr una mezcla viva, con brillo y nervio, donde el **ajo** no quede “crudo” en la boca sino integrado. Si se observa el proceso se entiende por qué tantos cocineros hablan del majado como un punto de inflexión: a partir de ahí, el plato deja de ser una suma de elementos para convertirse en un conjunto con personalidad. Y esa personalidad no es esnobismo; es cohesión, que es lo que el **comensal** recuerda aunque no sepa ponerle nombre.

Qué cambia cuando no se hace: batidora, picado y “otro idioma”

Sustituir el mortero por una batidora o por un simple picado no es un pecado capital; a veces se hace por tiempo, por volumen o por logística. No obstante, conviene entender que no es lo mismo, porque el plato cambia de idioma.



Ni el mojo ni el majado quedan mejor en licuadora que en mortero.

Al triturar, el sabor suele volverse más plano: los aromas se liberan de una manera menos progresiva y la sensación en **boca**, aunque sea homogénea, pierde profundidad. También se percibe una separación mayor de los ingredientes: un bocado sabe a ajo, otro a **hierba**, otro a especia; falta esa integración que aporta la pasta majada cuando se disuelve y se agarra a la grasa del sofrito o al aceite de una salsa. Además, la textura se vuelve “políticamente correcta”: **salsas lisas, impecables, fotogénicas...** pero con menos carácter.

A esto se suma un detalle técnico: la batidora incorpora aire y puede calentar la mezcla por fricción, lo que modifica aromas delicados y acelera oxidaciones (sobre todo en hierbas verdes).

Con ajo, además, el triturado agresivo tiende a intensificar

notas punzantes y a dejar amargor si se pasa de revoluciones. Dicho esto, no hay que demonizar la herramienta: se puede **cocinar** excelente con picado o con procesador, pero conviene saber lo que se está sacrificando.

Si no hay otra, un truco sensato es usar pulsos cortos, añadir la sal desde el principio y terminar “redondeando” a mano con una cuchara o con un pequeño mortero.

Porque, al final, la diferencia que el comensal detecta - **aunque no la verbalice**- es narrativa: el mismo mojo, la misma marinada o el mismo guiso hechos con mortero o sin él no cuentan la misma historia. En uno hay mano, gesto y criterio; en el otro, eficiencia. Y ojo: la **eficiencia es maravillosa**, pero cuando se convierte en sustituto del oficio, el plato pierde lo que lo hacía propio.

El mortero como herramienta de identidad

Hablar del majado es hablar también del instrumento. **Piedra, mármol, madera, barro**: cada material deja su huella y condiciona el resultado. Un mortero de piedra suele ser más “agresivo” y extrae aceites con facilidad; el de **mármol** mantiene bien la estabilidad y funciona de lujo para emulsiones; el de **madera** es más amable y requiere más tiempo; el de **barro** aporta una fricción distinta y, bien curado, se vuelve aliado para salsas delicadas.



Incluso la forma del pilón influye: los más altos favorecen el golpeo vertical; los más abiertos invitan a arrastrar y “pulir” la pasta. No es casual que muchos cocineros profesionales sigan teniendo un mortero a mano a pesar de disponer de tecnología de sobra: es un objeto que concentra oficio y memoria.

El sonido del **mazo** contra el fondo, el ritmo casi hipnótico, la necesidad de usar la fuerza justa -ni tanta como para convertirlo todo en puré, ni tan poca como para dejarlo entero- forman parte de una liturgia práctica que conecta la cocina contemporánea con el **saber popular**. Además, el mortero obliga a algo que la cocina moderna tiende a olvidar: bajar la velocidad.

Majar no admite prisas; exige presencia. En esos minutos se prueba con la nariz, se corrige de sal, se ajustan hierbas, se decide si el ajo lidera o se queda en segundo plano. También se aprende a cuidar la herramienta: limpiar sin detergentes agresivos si es de piedra porosa, secar bien la madera, y reservar uno “de batalla” para especias fuertes. Por eso, cuando un plato “**sabe a casa**”, muchas veces la explicación no está en el ingrediente, sino en el gesto... y en el mortero correcto para ese gesto. En **Canarias**, ese detalle se nota especialmente en los **mojos**.

De truco de sabor a lección didáctica

Para quien enseña cocina -**en una escuela, en un restaurante o desde un medio gastronómico**- el majado es una clase condensada de técnica. En un solo ejercicio se entiende cómo se comportan los ingredientes aromáticos según sean cortados, **machacados** o triturados; también se ve cómo se construye una base capaz de

sostener un plato entero sin necesidad de aumentar la cantidad de producto.



Incluso se aprende algo que suele pasarse por alto: la textura condiciona la percepción del gusto. Una salsa ligeramente granulada, un aliño con micropartículas, un mojo con pequeñas **vetas de ajo** y especia no son “imperfecciones”; son información sensorial, relieve, memoria. Proponer a un alumno que haga la misma receta de dos formas -con mortero y con batidora- suele ser una clase magistral sin necesidad de discurso.

Basta poner ambas versiones en la mesa y dejar que la diferencia hable: en una, el aroma aparece con más matices y el sabor se mantiene más tiempo; en la otra, todo llega de golpe y se apaga antes.

Ese contraste enseña también algo muy útil para la sala y para el periodismo gastronómico: el comensal recuerda lo que tiene capas. Una **cocina** puede ser técnica, contemporánea y precisa, pero si pierde capas, pierde relato. Y el relato, además, es una herramienta de fidelización: un plato con capas se comenta, se recomienda y se busca de nuevo.

Por eso el majado sirve también para explicar, con hechos, la idea de “memoria del comensal”: no se trata de nostalgia, sino de señales sensoriales repetibles. En tiempos de recetas virales de 30 segundos, el **mortero** funciona casi como una vacuna contra el simplismo y como un recordatorio de que el sabor necesita tiempo para asentarse.

Un pequeño manifiesto práctico a favor del majado

En una época donde la cocina acelerada parece norma, defender el majado puede sonar a romanticismo. Sin embargo, es una decisión extremadamente racional: con el mismo ajo, las mismas hierbas y la misma sal se consigue más **aroma**, más profundidad y más personalidad. Apostar por el mortero no es renunciar a la modernidad, sino recordar que la técnica no siempre llega en forma de máquina.

A veces viene encerrada en un gesto simple, repetido durante siglos, que

sigue funcionando porque responde a una lógica sensorial impecable.

Quien se acostumbra a majar difícilmente vuelve atrás: descubre que una cucharada de esa pasta basta para cambiar el fondo de un **guiso**, la nobleza de un asado o la memoria de una salsa. Además, se gana criterio, que es el verdadero lujo.



Con práctica se distingue cuándo conviene un **majado rústico** para que “muerda” en el mojo verde, y cuándo interesa uno más fino para que el **caldo** quede sedoso; cuándo el comino debe susurrar, y cuándo tiene permiso para cantar. También se entiende el orden: primero aromáticos, después especias, luego el aceite o el caldo para emulsionar y llevarlo al punto.

En el día a día, el **mortero** termina siendo una ventaja competitiva para cualquiera que quiera cocinar mejor **-en casa o en un restaurante-** sin necesidad de complicarse la vida. Y si alguien pregunta por qué sabe distinto, la respuesta es tan simple como incómoda: porque aquí se trabajó.

Un mojo nacido del mortero se reconoce al instante: color vivo, un punto de turbidez y un grano fino donde aparecen ajo, comino y perejil. El perfume se despliega por capas y la textura abraza el paladar, se fija a la patata, al pescado o a la carne y deja un final persistente. Con licuadora, sin embargo, todo se uniformiza: un verde liso, correcto, pero con menos relieve; el impacto es inmediato y se apaga antes. Cumple, sí... pero sin esa "caricia rugosa" que solo da un buen mortero. Porque lo más sofisticado en gastronomía suele ser lo más simple... cuando está bien hecho. Y en ese "bien hecho" se decide casi todo. Ahí también se decide el respeto por el producto: no hace falta añadir más, hace falta tratarlo mejor. Por eso, mantener el mortero es una declaración de principios: cocinar bien no siempre cuesta más; a veces solo pide un minuto de atención extra.