

El placer de la mala educación

La **gastronomía** es un espectáculo de los sentidos, un rito lleno de normas, costumbres y etiquetas que dictan cómo debemos comportarnos en la mesa. Pero, **¿qué pasa cuando el verdadero el placer se esconde en esos pequeños actos de ‘mala educación’ que nos enseñaron a evitar?** Rebañar el plato, chuparse los dedos o incluso dejar escapar un discreto **eructo** tras una comida copiosa son gestos que, lejos de ser descorteses, revelan una entrega sincera al placer de comer.

El placer primario: comer como instinto

Antes de que existieran las reglas de etiqueta, el ser humano comía con las manos, sorbía ruidosamente y compartía los **alimentos** sin más formalidad que el apetito. Comer era una necesidad, pero también un acto de supervivencia y comunión. En muchas sociedades antiguas, compartir un **plato** y **comer** con las manos era una señal de confianza y fraternidad. Aún hoy, en muchas culturas, el uso de las manos sigue siendo parte esencial de la **experiencia gastronómica**.





En Marruecos, la India o Etiopía, se considera que tocar los alimentos mejora la conexión con **la comida** y resalta sus sabores. En Japón, el sushi tradicional se **come** con las manos, mientras que, en **México**, una tortilla puede servir como cubierto y plato al mismo [tiempo](#). Entonces, **¿por qué, en algunos círculos, se sigue viendo con desdén el acto de prescindir de los cubiertos cuando la ocasión lo amerita? ¿No es, acaso, una forma de redescubrir el placer más primitivo de la comida?**

Rebañar el plato: el elogio del deseo

¿Cuántas veces hemos estado frente a una salsa sublime y, con la educación pesando en nuestros hombros, hemos dejado el plato sin apurar hasta la última gota? Rebañar el plato con un trozo de pan es un gesto casi instintivo, un tributo al cocinero que ha logrado que no queramos desperdiciar ni un solo rastro de su creación. En España, esta práctica no solo es común, sino que incluso tiene su propio nombre: “hacer la barquita” o “hacer sopas” en algunas regiones.

Se trata de un hábito que, más que falta de educación, es una

reverencia al buen comer. No hay mayor halago para un guiso, un **sofrito** o una salsa bien hecha que ver el **plato** reluciente al final de la comida. En el País Vasco, la tradición del 'txotx' en las sidrerías invita a mojar pan en la salsa del **bacalao al pil-pil**, mientras que, en **Andalucía**, las tapas con salsas espesas casi exigen un buen trozo de pan para limpiarlas.





En Cataluña, el 'pa amb tomàquet' no solo acompaña, sino que también se usa para absorber los jugos de carnes y embutidos. La buena comida merece ser disfrutada hasta **el último bocado**, y **rebañar el plato** es simplemente la forma más sincera de decir: **"esto estaba delicioso"**.

Chuparse los dedos: más allá del protocolo

Pollo frito, costillas a la barbacoa, gambas al ajillo... Hay platos que fueron diseñados para ser disfrutados con las manos. Y si la comida ha sido un festín de sabores, lo más natural es que los dedos conserven parte de esa magia. En algunas gastronomías, como la tailandesa o la mexicana, el contacto directo con los alimentos es parte fundamental del disfrute. ¿Es realmente una falta de educación? ¿O más bien un elogio involuntario al chef?

El eructo como aplauso en algunas culturas

Mientras en Occidente un eructo en la mesa puede causar miradas de desaprobación, en lugares como China o ciertas regiones de Medio Oriente, se interpreta como una señal de satisfacción. Es una forma de decir "he comido bien, estoy lleno y agradecido".

Mongolia, por ejemplo, eructar después de una comida es una muestra de cortesía hacia el anfitrión, indicando que el menú ha sido abundante y satisfactoria. En algunas comunidades beduinas, donde la hospitalidad es una virtud sagrada, un eructo tras la comida refuerza la idea de que el huésped ha sido bien atendido.



La India, aunque no es una costumbre extendida, no se ve con tanto desagrado como en Occidente, y en algunas familias rurales puede ser interpretado como un gesto natural. Incluso en Japón, aunque no es tan común, los sonidos al sorber la sopa ramen tienen una connotación similar: demostrar que se está disfrutando de la comida sin inhibiciones. Este contraste nos recuerda que la etiqueta no es universal, y que lo que en un lugar es de mal gusto, en otro puede ser un elogio culinario.

El equilibrio entre goce y etiqueta

La buena educación en la mesa no debería estar reñida con el placer sincero de la comida. Si bien el contexto y la compañía importan, no podemos negar que algunos de estos gestos son tan auténticos como la gastronomía misma. Quizás la clave no esté en reprimirlos, sino en ejecutarlos con cierto arte y complicidad. Después de todo, ¿no es la buena comida un placer que merece ser disfrutado sin remordimientos?