

El cuscús, reconocido como Patrimonio de la Humanidad, hermana al Magreb

A propuesta conjunta de Marruecos, Argelia, Túnez y Mauritania, la Unesco acaba de incluir el cuscús como “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad” en su listado de 2020, permitiendo así que adquiriera carta de nobleza este plato emblemático hecho con sémola de trigo cocida al vapor sobre la que se sirven verduras y carne.

Efeagro

Dicen en Marruecos que [“el cuscús reúne”](#), porque es un plato que no se come a solas, sino que se comparte, y la frase tiene más sentido que nunca porque el cuscús acaba de reunir y juntar a los países del Magreb, siempre enzarzados en disputas políticas.

Desde el siglo XII en que se registran las primeras menciones escritas a este manjar, este plato emblemático del Magreb, sobre el que Marruecos y Argelia se peleaban **-como por tantas otras cosas-**, el cuscús ha cumplido ya casi diez siglos mostrando una tremenda vitalidad: **sus ingredientes no faltan en ningún hogar ni en ningún comercio magrebí.**

Origen bereber

El historiador marroquí Hassan Aourid afirma sin género de dudas que el cuscús *“es el plato de los amazighs”* (bereberes), pues se encuentra en diferentes variantes en todos los países donde quedan comunidades de lengua bereber, **desde Mauritania hasta el oasis egipcio de Siwa.** El mismo nombre -asegura- viene del bereber *“seksou”*.



El cuscús, reconocido como Patrimonio de la Humanidad

Hay quien dice que es el cuscús el que marca la imprecisa frontera entre el Magreb y el Mashreq (*como los árabes llaman al Oriente Próximo*), pues el preciado plato a base de sémola se come hasta Libia y Siwa, pero ya no en El Cairo ni el valle del Nilo.

Aurid cuenta a Efe que el gran historiador tunecino Ibn Jaldún, al que se suele definir como el padre de la Sociología, ya decía allá por el siglo XIV que había **tres cosas que definían a los bereberes**: el cuscús, el barnús (una capa con gorro que todos los hombres vestían) y la cabeza rapada.

Dos siglos después, León el Africano, exiliado en el reino de Marruecos tras la caída del reino de Granada, decía que en sus viajes por África había observado que los bereberes *“cuando comen alcuzcuz, todos los convidados sacan de la misma fuente y lo toman sin cuchara”*.



Tres cosas que definían a los bereberes: el cuscús, el barnús (una capa con gorro que todos los hombres vestían) y la cabeza rapada.

Aludía el viajero a una costumbre que aún puede verse en las regiones rurales del Magreb, y es **el cuscús comido con las mismas manos**: con ellas se moldean unas bolas de sémola que se llevan a la boca, aunque a decir verdad ya no es corriente y lo normal es que el comensal use una cuchara.

Lo que era un hecho entonces y sigue siéndolo es que el cuscús se toma en familia o en grupo, todos sentados alrededor de un mismo plato de forma circular. Tan es así que la [UNESCO](#) ha destacado que el cuscús, más allá de la alimentación, es *“la expresión de la vida en sociedad”*.

El cuscús: un plato de viernes y de ceremonias

El cuscús es un *“plato de viernes”*, al igual que en Europa ha habido durante siglos *“platos de domingo”*. En estas latitudes, el viernes es el día del rezo en la mezquita, y lo habitual es que los fieles vayan del templo a su casa y allí compartan un plato de cuscús en familia.

Pero además, el cuscús no falta en las grandes ocasiones, festivas o de duelo: se come para **celebrar los nacimientos, las bodas o los funerales.**

“Favorece los encuentros, propicia la comunicación, estimula los intercambios generacionales y afirma los lazos sociales tanto durante su producción como durante su consumo”, dice el dossier de la candidatura conjunta.



Cada comensal comerá de la parte que tiene delante, sin derecho a “invadir” la contraria, y siempre debe quedar algún resto dentro de la fuente.

Cuando se come cuscús, hay ciertas reglas no escritas que manda la buena educación, esa que se hereda dentro de los muros de casa: la sémola se sirve desbordando el plato, sin dejar huecos, pues lo contrario dará impresión de mezquindad; cada comensal comerá de la parte que tiene delante, sin

derecho a “invadir” la contraria, y siempre debe quedar algún resto dentro de la fuente.

Cada cual acompaña el cuscús con lo que quiera, agua o té, pero en Marruecos lo verdaderamente popular es servirlo con un **vaso de leben**, leche agria de la familia del kefir que sirve -dicen- para hacer bien la digestión.

Hay un **gesto de buen musulmán** cuando se come cuscús, que consiste en separar una o varias porciones para el portero, el guardacoches o el menesteroso que llama a la puerta; es decir, es de gente decente compartir el cuscús con quien no tiene.

Dulce, salado, picante,...

Como todos los platos de la cultura popular, hay mil variedades de cuscús, siempre que se parta de una base de sémola de trigo (y aun a veces de cebada). Incluso en esto, hay quienes prefieren sémola de tamaño fino, medio o grueso, y así se vende en el mercado.

La mayoría de versiones se componen de sémola sobre la que se sirven verduras y carne, y aquí caben todo tipo de carnes: ternera, pollo, cordero, cabrito o camello. En cuanto a las verduras, admite casi todas las que haya en el mercado en ese momento, y **el único debate casi “existencial” es el que opone a los partidarios y los detractores de la patata.**



Túnez

En Túnez y en la ciudad marroquí de Safi se puede encontrar el cuscús con pescado, y en cuanto a las especias, se va haciendo más picante conforme uno se desplaza hacia el este.

Hay algunas variedades de cuscús dulce, con azúcar, cebolla caramelizada y pasas de uva, a lo que se añade miel y canela, que en Marruecos se llama “*tfaya*”.

El historiador Aourid dice que al cuscús le ha pasado lo que a la hamburguesa o la [pizza](#): nacieron en un lugar muy concreto y ahora se han vuelto universales, siendo posible encontrar mil y una versiones de este plato.

Así se entiende, por ejemplo, que en la mismísima Francia una encuesta nacional en 2017 sobre los platos más populares hizo aparecer el cuscús en el podio del “*top tres*”. La **numerosa comunidad magrebí establecida en Francia** desde hace generaciones ha conseguido que el cuscús parezca tan francés como el magret de pato.