

# La política del cuscús

Pese a estar separados por temas políticos y con fronteras cerradas desde hace 24 años, Marruecos y Argelia han dejado de lado sus diferencias para unirse en defensa de su plato emblemático, el cuscús, y registrarlo conjuntamente como Patrimonio de la Humanidad.

La iniciativa nació en Argelia. El director del Centro Argelino de Investigaciones Prehistóricas, Antropológicas e Históricas (CNRPAH), Slimane Hachi, anunció que los países magrebíes se iban a reunir para dar forma al proyecto común ante la UNESCO.

Marruecos abrazó la idea, incluso sugirió que la candidatura también incluya a las otras naciones del Magreb donde se come ese platillo: Túnez, Libia y Mauritania.

El cuscús es algo así como un plato completo que no necesita complementos: una base de granos de sémola de trigo duro (o cebada)

hervida al vapor que se desprende de una mezcla de carnes (ternera o pollo, principalmente) acompañada por hasta siete verduras.

A partir de esta ahí crece una infinidad de variedades en el modo de preparación, unas son más sencillas, otras más sofisticadas. Por separado, reflejan las costumbres de cada región magrebí: la “tfaya” en Marruecos, lleva cebolla caramelizada y pasas; el “masfuf”, con leche y frutos secos, es de Argelia. Hay otros tipos de cuscús con pescado o salchichas.

En cuanto a los orígenes de este plato, algunos investigadores los sitúan en el reino bereber de Numidia;

otros, como el arqueólogo Mohamed Semar, sostienen que fue introducido por tribus árabes en Túnez y de allí a otros países magrebíes en la era del Califato Fatimí, en el siglo X.

## EMBLEMA

“Decano de la gastronomía” y “carnaval alimentario”, así ha sido descrito el cuscús por el poeta marroquí Saad Sarhan, quien le dedicó un buen apartado de su libro *Diván del banquete*.

El simbolismo cultural del cuscús no está solo en sus propiedades



**Tfaya con ternera.** Foto: Food to Love



**Cuscús con pollo.** Foto: Blue Apron



**Mastuf.** Foto: Epicurious