Foto: Shalitfoods

nutritivas, sino en su rol social: es compañero de las principales ceremonias, desde las fiestas hasta los funerales.

Un refrán árabe dice: "El cuscús reúne". Es un plato que apela a la unión y exige ser compartido en grupo. No sólo eso, reafirma la identidad confesional de los magrebíes: en Marruecos y Argelia se consume el viernes, el día del rezo colectivo en la mezquita. Es, además, un símbolo de solidaridad social, pues las familias preparan una cantidad suplementaria para dar una porción a un vecino o a los pobres que lo esperan cerca de las mezquitas.

Cuscús con salchichas. Foto: Great British Chef

"El cuscús es un elemento emblemático para los países del norte de África (...) es un patrimonio inmaterial que no reconoce las fronteras políticas", explica Samir Kafas, jefe de la división de Inventario y Documentación de Patrimonio del Ministerio de Cultura.

Para Kafas, otorgarle la categoría como Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO supone un reconocimiento a su importancia y una consolidación de los vínculos culturales que unen a la comunidad magrebí.

INTERNACIONAL

La fama del cuscús ha rebasado fronteras no solo nacionales sino continentales. Se come en Sicilia ("cuscús a la trapanesa", con pescado) y, gracias a la enorme comunidad magrebí, ya es habitual entre los franceses.

Su candidatura tiene todas las opciones de salir adelante, la UNESCO suele dar prioridad a las propuestas multinacionales. No obstante, a los promotores les queda poco tiempo para hacer la nominación, tienen hasta el 31 de marzo.

El cuscús es uno de los más profundos vínculos culturales que unen a los países magrebíes: su lengua y cultura amazigh (bereber), el legado morisco y sefardí, unos géneros musicales parecidos y una tradición vestimentaria semejante.

Los árabes y los autóctonos amazigh supieron cómo preservar el cuscús, plato que encierra la unidad magrebí y abarca una diversidad de culturas que desembarcaron históricamente en el norte de África..

Redacción S. N.