

Il mito e la storia

Sembra che il nome *couscous* derivi dal greco *coskinon*, ossia semola; questa si presta ad una varietà infinita di piatti, da quello più semplice con lo *smen* (un burro fermentato assieme al latte cagliato) a quelli più ricchi per le feste di matrimonio ed i ricevimenti.

La semola di grano è l'ingrediente principe di questo piatto dal nome esotico e musicale, e non poteva essere altrimenti, considerata la leggenda che ne è all'origine

Il mito racconta, infatti, che il couscous nasca addirittura ai tempi di Re Salomone: si narra che il saggio Re d'Israele, perdutamente innamorato della bellissima Regina di Saba, passasse le notti insonni pensando al suo irraggiungibile amore.

Il medico di corte, vedendo che il suo Sovrano deperiva a vista d'occhio, interpellato dai fedeli



cortigiani, gli preparò un sapiente impasto di semola di grano duro, insaporito ed irrobustito dalla presenza di numerosi vegetali; il Re, ripreso vigore grazie a quel pasto, riprese forza e ricominciò a regnare e ad amministrare saggiamente la propria giustizia.

Ed alla fine impalmò pure la bellissima Regina. Il couscous nasce, quindi, come il piatto di un Re, ed in esso compaiono due parole chiave che ne fanno un piatto con qualcosa in più: amore e pace.

Storicamente il couscous nasce tra la sabbia del deserto del Nord Africa, nel Maghreb, dove vivono i Berberi, o meglio gli *Amazighen*, ovvero gli “uomini liberi”, le cui origini e tradizioni si perdono nella notte dei tempi.

La loro agricoltura è basata soprattutto sulla coltivazione dei cereali: il frumento, ma soprattutto l'orzo, il miglio, il sorgo, e con questi preparano delle zuppette con acqua e latte, ma soprattutto il couscous che, secondo la lingua delle diverse tribù berbere, assume il nome di *sekso*,

kskso, kuskus o kuski.

Nato come piatto locale, il couscous segue le sorti dei popoli arabi: diffuso inizialmente tra i deserti del Nord Africa, a seguito della conquista degli Arabi, questi ne fanno il loro piatto nazionale; e con l'espansione islamica raggiunge i posti più lontani, infiltrandosi all'interno dell'Africa nera fino al Sudan, il Corno d'Africa, il Senegal, la Costa d'Avorio; in Oriente, arriva fino all'Egitto, la Palestina, Israele e lo Yemen; mentre, ad Occidente, tra le montagne dell'Atlante, in Marocco.

E dal Nord Africa spicca il volo attraversando il Mediterraneo, per giungere in Sicilia e sulle coste spagnole, per poi estendersi fino alle coste francesi.

Lo sviluppo di un simile piatto non può, tuttavia, spiegarsi semplicemente con l'espansione militare dell'Islam; esso attecchisce tra tutte le popolazioni per svariati motivi: innanzitutto è un piatto povero; o meglio, la sua base di partenza è un piatto povero. Poi, da come esso viene

condito, può divenire un piatto per pastori, da consumare sotto una tenda, o un piatto da Re.

Altro segreto del suo successo è il fatto che il couscous è in realtà solo un piatto-base (un po' come per la pasta o il riso) che può essere impreziosito in qualsiasi modo, amalgamandosi così perfettamente con ogni tradizionale cucina locale.

Ogni paese lo prepara con gli ingredienti di cui la propria cucina è più ricca, così che esso diventa parte integrante delle tradizioni culinarie di quel paese, di quella città, senza tuttavia mai perdere le proprie caratteristiche originarie.