

O couscous tem origem no Norte de África, naquela zona denominada Magrebe ou Grande Magrebe (incluindo Marrocos, Argélia, ou Tunísia).

São os achados arqueológicos de objetos feitos em argila e semelhantes às “cuscuzadeiras” que ainda hoje se utilizam na sua cozedura e também das marmitas onde iriam colocados, que nos remetem para a sua preparação e consumo no século IX, naquela região.

É também difícil precisar a sua origem geográfica específica, podendo apenas remeter-se aos países que compõem a região magrebina no norte do continente africano: e ainda hoje cada país desta região reclama para si o berço deste prato que, tem hoje uma expressão mundial.

É com as conquistas islâmicas que o kuskus se expande pelos países da África Subsariana e do Mediterrâneo, chegando à Península Ibérica (ou Al-Andaluz, nome dado então pelos conquistadores islâmicos a este território peninsular).

Esta evolução ou transformação das práticas alimentares é acompanhada pela evolução da cultura dos cereais, em particular o desenvolvimento da cultura do trigo duro (*Triticum durum*), que encontra na Península Ibérica condições climáticas favoráveis. O historiador português A.H. de Oliveira Marques (1995), na sua *Breve História de Portugal*, atribui aos árabes a introdução da cultura de trigo duro na península. E no *Dicionário Onomástico e Etimológico da Língua Portuguesa*, do filólogo e arabista José Pedro Machado, remete-nos para a primeira referência escrita da palavra “cuscuz” num manuscrito do século XV.

O nome kuskus poderá derivar da denominação da sêmola de trigo, ingrediente de que é feito no Magrebe «ou ainda do som que resulta da ação de esmagar o grão». Em Portugal o vocábulo assume três variantes: cuscus, cuscuz e couscous.

João Brandão em 1552 descrevia assim o seu consumo em Lisboa:

«E digo que nesta cidade há cinquenta mulheres, entre brancas e pretas, forras e cativas, que em amanhecendo saem na Ribeira com panelas grandes cheias de arroz, e cuscuz e chicharos, apregoando. E como os meninos as ouvem da cama, se levantam chorando por dinheiros a seus pais e mães. E na verdade não é muito mau, porque com isso dão almoços às crianças. E o mesmo fazem os moços que andam a ganhar, assim brancos como negros, com isso fazem seus almoços e quentam suas barrigas. E desta maneira gastam mui presto suas panelas.»

O cuscuz chegará então a fazer parte da ementa das cortes portuguesas «Em Novembro de 1524, à mesa de D. João III, iam os cuscuz "para cuscuz del Rei de vaca cinco arráteis".» (Santos, in Fernandes 2002:136). Em *Jantar e cear na corte de D. João III* Maria José Azevedo Santos observa que «a carne ocupava, na alimentação da alta sociedade quinhentista o primeiro lugar» e que «chegava à mesa do Rei, cozida, em pastel ou para cuscuz, formas de a cozinhar comuns nesta época de Quinhentos» (Santos, in Fernandes 2002:145).

Atestando o seu consumo generalizado entre “nobres e pobres” no Portugal quinhentista, é ao rei D. João III, em 1525, que Gil Vicente apresentará a obra teatral *O Juiz da Beira*, fazendo o Escudeiro queixar-se do cruzado que a personagem, Ana Dias gastara em cuscuz:

Foi-se a boa d 'adela

e ao primeiro recado
disse: dai-me outro cruzado
que prazendo à Madanela
logo sereis aviado
Deos querendo muito prestes.
Porque aquele que me destes
em cuscuz o comeu ela
e se vós quereis vencê-la
andem os dinheiros bastos
e nam receis os gastos
em tal moça com'aquela.

Também o regimento e taxa de oleiros conimbricense, datado de 1573, refere o fabrico de cuscuzeiros (recipiente próprio para a cozedura a vapor do cuscuz) em loiça vidrada. Mas «com o passar dos anos, novos hábitos alimentares afastaram os portugueses do consumo de cuscuz, tendo, por isso, os oleiros deixado de produzir o recipiente onde estes eram cozidos – o cuscuzeiro» explica Isabel Fernandes: «não havendo quem procure o recipiente, deixa de haver quem o produza – extingue-se a necessidade da vasilha, extingue-se a sua produção» (2003: 23).

O neto do rei Dom João III, D. Sebastião virá mesmo a legislar contra o consumo “excessivo” de cuscuz. É assim, através dos documentos do Santo Ofício da Inquisição (séc. XVI), que se percebe a relação entre as práticas dos muçulmanos convertidos ao cristianismo, então chamados mouriscos, e as suas práticas alimentares, que terá levado à “perseguição” do seu consumo.¹

Assim além de ter sido um alimento passível de conservar por um longo período de tempo e um ótimo substituto do arroz, e massas e por isso muito apreciado pelas generalidade da população dos campos rurais às cortes portuguesas, o consumo de cuscuz aparece também associado a cerimónias festivas e fúnebres praticadas pelos muçulmanos e judeus do Magrebe, e que no Portugal do século XVI continuam a ser praticados pelos mouriscos. Barros e Tavim (2013), analisando os processos inquisitoriais sobre as cerimónias religiosas muçulmanas, referem por exemplo o “presentear dos mortos”:

«Específico do mundo das mulheres mouriscas, tal como já observámos antes entre as cristãs-novas, era pranteiar os mortos: Antónia Roboa confessou que havia pranteado um mourisco morto, juntamente com outras mouriscas, esgadanhando-se. Segundo ela teria praticado a “hadima”, ou seja, a hazima – uma cerimónia em que se observa a dádiva de cuscuz pela alma dos mortos» (Barros&Tavim:2013:27).

Assim,

«Sabemos pelos processos inquisitoriais que, sob a capa do culto cristão, os mouriscos invocavam os santos muçulmanos como Cide Belabes Citim (Sebti), santo protector de Marraquexe, entre outros, aproveitando para cantar e bailar. Mas as mulheres organizavam no mesmo dia uma festa à parte. A mentora da festa, chamada Antónia Rodrigues, “fazia cada ano um pouco de cuscuz para dar às

¹ «Consideram-se mouriscos os muçulmanos convertidos ao Cristianismo. No caso de Portugal, a expressão deve remeter para o expoente do exemplo espanhol, ou seja, para o caso dos grandes contingentes muçulmanos que se foram convertendo ao Cristianismo, depois da conquista do reino de Granada em 1492, até 1526. Mas ao contrário de Espanha, em Portugal os designados mouriscos não são, na sua maioria, populações autóctones. Estas, aquando do Édito de Expulsão de 1496 que abrangiu ambas as minorias – judeus e mouros – ou foram assimiladas ou, muito mais frequentemente, tomaram o caminho do exílio, sobretudo para a vizinha Espanha, onde ainda podiam “sobreviver” em algumas regiões, e de onde podiam sair também para terras islâmicas». (Barros&Tavim:2013:4).

mouras que não fossem baptizadas por amor de “Mafamede”. Após a ingestão do cuscuz outra mourisca orava em árabe e “todas respondiam amem e esfregavam os rostos com as palmas das mãos”» (Barros&Tavim:2013:28).

À época como forma de resistência à conversão religiosa forçada, seria comum as mulheres mouriscas preservarem a feitura de alimentos tradicionais como os cuscuz. Assim no caso do cuscuz, esta “perseguição” por parte da Inquisição poderá em parte explicar tanto o desaparecimento generalizado da feitura de cuscuz como a sua sobrevivência em lugares mais isolados do país, como é agora o caso da sua sobrevivência na região transmontana, documentado que é o refúgio dos cripto-judeus (forçados a converterem-se ao cristianismo) herdeiros das tradições dos judeus marroquinos.

O cuscuz chegará depois ao Brasil com os portugueses e os judeus marroquinos, onde encontra as suas versões “alternativas” com farinhas de milho, polvilho de arroz ou mandioca. Assume também destaque na culinária francesa com a colonização da Argélia (séc.XIX). O seu consumo está hoje disseminado um pouco por todo o mundo, e apesar dos intentos de industrialização dos seus processos de produção, em muitos países, sobretudo nos do Norte de África, prevalecem os métodos artesanais.

A autora francesa Mouette Barboff (2010) diz sobre o consumo do trigo em Portugal (num estudo conjunto levado a cabo para perceber a evolução do consumo dos cereais no mundo), que a prática de fazer cuscuz artesanalmente se verifica ainda no nordeste transmontano, na ilha de Santa Maria do arquipélago dos Açores e na ilha da Madeira.

Citando o autor transmontano, Afonso Belarmino (1982) os cuscuz transmontanos (que assumem a designação comum de “cuscos”) podem ser preparados com farinha de trigo mole (farinha triga) ou sêmola de trigo duro, particularmente apreciado pela sua qualidade. Diz Afonso Belarmino (in Barboff, 2010: 49-50) que em Trás-os-Montes o trigo duro é preservado para ser utilizado na confeção de receitas de eventos festivos: filhós do Natal, doces caseiros, alheiras, folar da Páscoa. Na zona de Mirandela o trigo duro é chamado de “seródio”, uma variedade tardia cultivada em novembro depois do centeio e do trigo (mole). É na região de Bragança, mais a norte, que se semeia o trigo barbela, preferencialmente utilizado na zona para a confeção de cuscos. Uma variedade de trigo mole de Primavera que se semeia em Março/Abril e para colher em Junho. Segundo as referências de Belarmino Afonso na região de Bragança e Vinhais, os cuscos são preparados uma vez por ano, para todo o ano, no outono. Depois de secos são conservados em sacos de tecido. Utilizados para engrossar as sopas, os cuscos, refere Belarmino Afonso, serviam para substituir arroz e massas, suprimindo as necessidades alimentares das populações mais modestas.

Os cuscos acompanham na região transmontana uma grande variedade de pratos de carne, e ainda estufados de cogumelos ou até bacalhau.

Atualmente os cuscos têm “aparecido” em algumas feiras regionais de Vinhais e Bragança, suscitando a curiosidade de quem desconhece esta prática antiquíssima no nordeste transmontano e que nos reporta a sabores que não identificamos com a região. Notícias na imprensa local relatam a venda de cuscos nestas feiras, por mulheres que os produzem artesanalmente em algumas localidades da região, e ainda muito pontualmente um ou dois encontros e oficinas organizadas, por autarquias, juntas de freguesia ou associações que divulgam o modo de confeção artesanal do cusco e a sua diversa aplicação culinária, ganhando destaque entre alguns chefes portugueses, como produto “gourmet” da cozinha local.