

El cuscús dels divendres

Dc, 22/08/2018 per Catalunya Religió



(*Ramon Bassas - CR*) A la **Mouna Mechaal** vostès ja la coneixen. A l'últim Ramadà ens va explicar la seva experiència a [Catalunya Religió](#). Com que ens vam quedar amb ganes que ens expliqués més coses, li hem demanat que ens recomani un plat que ella associï a la seva experiència religiosa. «He triat un plat típic del Marroc», ens contesta, «es tracta del cuscús». Però tots els cuscús són iguals? «No! N'hi ha de dos tipus, un de dolç (amb pollastre, cigrons, cebes i panses) i un de salat (amb carn de vedella o xai, cigrons i set tipus verdures diferents), però tots dos tipus són molt bons», avisa.

Com és que l'associes a la teva pràctica religiosa? «Perquè normalment, el costum de menjar el cuscús és sempre els divendres (el dia on es resa més, com si fos el diumenge pels cristians), es menja a l'àpat de dinar. Però també es pot menjar a qualsevol altre dia o al àpat de sopar», continua aquesta jove nascuda al Marroc fa 26 anys, els últims dels quals 11 a Catalunya, on s'ha graduat en matemàtiques i treballa en una editorial. El cuscús és un plat amb molta tradició, els divendres marroquins «on s'ajunta tota la família, els avis, pares i fills, i així es troben i passen el dia junts», segueix.

Probablement alguns dels productes típics del rebost català tenen influència musulmana i àrab, donat el llarg període de presència d'aquesta cultura a Catalunya fins a l'expulsió o conversió de les persones que professaven la fe islàmica, ara ja fa uns segles. Penso amb els pastissos, per exemple. Avui, les nostres cuines s'enriqueixen de nou amb plats de procedència, en aquest cas, específicament marroquina.

El cuscús és una pasta de farina fraccionada en bocins rodons. La Mouna ens recomana que el cuinem al vapor, aproximadament durant una hora, en una olla especial que s'anomena la cuscusera. Després cal decidir si es vol fer dolç o salat, com dèiem, es cuinen els ingredients triats que hem explica més amunt. «A l'hora de servir-lo es posa de base el cuscús i es distribueix per tot el plat, després per

sobre es posen la carn, els cigrons i les set verdures respectivament en aquest ordre o el pollastre, els cigrons, les cebes i les penses respectivament en aquest ordre».

I com se serveix? «El cuscús es serveix en un recipient bastant gran, i després es reparteix a plats normals. S'acompanya amb un brou de pollastre o de carn per mullar el cuscús, segons el gust de cadascú. I pel que fa a la beguda, se sol beure llet agra freda, suc de fruita o beguda gasosa».

La Mouna ens explica que el cuscús ja és habitual fora de les taules de les famílies musulmanes. «Alguns restaurants en tenen i també alguns supermercats, tot i que no són plats de cuscús autèntics. El cert és que el cuscús típic del Marroc només és a restaurants de cuina marroquina. Ho temíem.

L'islam, d'acord amb l'Alcorà, té una sèrie de preceptes. «Sí, són prohibides les carns d'animals que hagin mort de forma natural, la carn de porc, la sang, així com beure alcohol, i només podem consumir productes halals (lícits)», confirma la Mouna. És el que tenen les restriccions, que espremen el cervell per treure el màxim de rendiment als productes permesos. I el cuscús, avui assequible a quatre passes, n'és un magnífic exemple.