

MUSEU ETNOGRÁFICO DA MADEIRA  
“ACESSO ÀS COLEÇÕES EM RESERVA”

# Gastronomia Tradicional: O CUSCUZ

MADEIRA ETHNOGRAPHIC MUSEUM  
“ACCESS TO THE MUSEUM’S COLLECTIONS”

## Traditional Gastronomy: COUSCOUS



MUSEU ETNOGRÁFICO DA MADEIRA  
“ACESSO ÀS COLEÇÕES EM RESERVA”

## Gastronomia Tradicional: O CUSCUZ

O projeto “Acesso às Coleções em Reservas”, tem como objetivo dar a conhecer ao público o acervo do museu, que se encontra em reserva, permitindo a sua rotatividade. Neste semestre está patente ao público uma mostra sobre a confeção artesanal do cuscuz.

O cuscuz chegou à Península Ibérica através dos muçulmanos, que o trouxeram do Magrebe e foi introduzido na Madeira pelos primeiros colonos ou pelos escravos.

MADEIRA ETHNOGRAPHIC MUSEUM  
“ACCESS TO THE MUSEUM’S COLLECTIONS”

## Traditional Gastronomy: COUSCOUS

*“Access to the Museum’s Collections” is a project aiming to promote and get the general public acquainted with the Madeira Ethnographic museum’s assets, also providing the possibility of displaying different pieces within its private collection.*

*This semester the institution introduces a display on the traditional process of cooking couscous.*

*The couscous arose to the Iberian Peninsula by the Muslims, who brought it from Maghreb. It was introduced in Madeira Island by the first settlers or by the slaves.*



## A CONFEÇÃO

As mulheres desfazem o fermento num alguidar, misturando-o com água quente, temperada com sal. Deitam a farinha de trigo e folhas de segurelha na *masseira* ou *amassadeira*, colocam o fermento desfeito no centro da farinha e vão mexendo, envolvendo-o bem na farinha.

Em seguida, duas mulheres, uma em frente à outra, alternadamente e com movimentos ritmados e constantes, vão amassando e levantando a farinha com ambas as mãos, sem a calcar. Para granular a farinha, mergulham um ramo de segurelha numa banheira contendo

água morna com a qual a salpicam. Usam pouca água, de modo a humedecer apenas a farinha, para que não se torne “papenta”.

A mistura é amassada até ficar seca, granulada e deixar de colar nas mãos. Há quem passe, o *cuscuz* numa joeira de modo a que o granulado fique uniforme.

Após esta operação os *cuscuz* são espalhados sobre um pano limpo e ficam a levedar e as mulheres preparam o lume, a panela e o *cuscuzeiro* de barro ou de metal<sup>1</sup>, para submeter este granulado a uma cozedura a vapor.

<sup>1</sup> Utensílio com uma forma semicircular e com o fundo oval, perfurado de pequenos orifícios.



## PREPARATION

Women crumble the yeast in a bowl, mixing it with hot salted water. Then they pour the wheat flour and savoury leaves in the mixer. The yeast is powdered at the centre of the flour and stirred, being properly mixed up.

Next, two women, facing each other, alternately and with rhythmic and constant movements they knead and raise the flour with both hands, without pressure it. To granular flour, they dip a savoury branch in a bowl containing warm water with which they sprinkle it.

Little water is used in order to just moisten the flour, so it does not become as they called “papenta” (because of its textured paste).

The mixture is kneaded until it gets dry, granulated and doesn’t stick on the hands. Some people, pass the couscous through a winnowing-fan so that the granulate gets more uniform.

After this process the couscous are spread on a clean piece of cloth and left to bake, while women prepare the fire, the “potjie” iron pot and the clay or metal couscoussier, (semi-circular shape kitchenware, with an oval bottom part with small holes) so that the couscous may be steamed cook.

Enchem a panela de água até um terço da sua altura, de modo a que ao ferver não chegue ao cuscuzeiro e colocam pequenos fragmentos de loiça partida ou cascas de caramujos no fundo, cujo tilintar indicará que a água está em ebulição.

Para evitar a perda de calor, quando o cuscuz vai a cozer, colocam uma papa com rolão<sup>1</sup> ou farelo<sup>2</sup> amassado ou ainda com batata-doce cozida, na junção entre a panela e o cuscuzeiro.

No fundo do cuscuzeiro, por baixo da toalha na qual vai ser cozido o cuscuz, colocam-se dois paus em forma de cruz,

“gavinhas” (caule do feijoeiro) ou ainda qualquer palha seca, sem cheiro, para fazer circular o vapor de água e um pano dobrado.

Enchem o cuscuzeiro até um pouco acima da base e com uma colher de pau fazem orifícios no cuscuz, para colocar alguns ramos de segurelha. Cobrem-no com as pontas da toalha e por cima colocam um cobertor.

<sup>1</sup> Rolão - parte mais grossa do trigo moído.

<sup>2</sup> Farelo - resíduo da fabricação da farinha (a dura camada externa do grão).



The water is poured into a pot up to a third of its height, so that the boiling does not reach the cuscuzeiro - couscoussier (\*). Then at the bottom part of the pot are placed small pieces or fragments of broken pottery or snail's shells, so that when all these pieces start making lots of noise, they are aware that water is beginning to boil.

In order to avoid heat loss while cooking, a paste made of kneaded brown flour, or with sweet potato previously cooked, is placed between the pot and the couscoussier.

At the bottom of the couscoussier, underneath the towel in which the couscous will be cooked, are placed two sticks in a cross-shaped form – the

“gavinhas” (from the bean stem or any other dry piece of straw, with no aroma) - to help the water steam circulate and a folded piece of cloth.

The couscoussier is then filled a little bit just above its bottom and with a wooden spoon are made holes in the couscous to put a few branches of savoury. They cover it with the ends of the towel, placing a blanket over it too. This vessel is still covered with a clay bowl or a wooden cover.

(\* ) A traditional double-chambered food steamer used in Berber and Arabic cuisines, particularly, the Libyan, the Tunisian, the Algerian and the Moroccan to cook Couscous.

Este recipiente é ainda tapado com um alguidar de barro ou um tampo de madeira.

A panela é colocada ao lume, de preferência a lenha, e depois de começar a ferver (quando ouvem o “talingar” dos cacos ou cascas) deixam-no a cozer em lume brando, durante cerca de hora e meia.

Passado esse período destapam a panela, espetam uma faca no cuscuz para verificar a cozedura (se esta sair limpa é porque está cozido) e, então, retiram a toalha que contém o cuscuz.

O consumo deste alimento pode ser feito nesta fase, ainda quente, com manteiga ou mel ou polvilhado com açúcar ou canela.

Quando pretendem a sua conservação, para ser consumido mais tarde, voltam a colocar os cuscuz na *masseira*, esfarelam-nos à mão para separarem todos os grãos e colocam-nos sobre um lençol, a secar ao sol, pelo menos dois a três dias, não podendo apanhar chuva. No Inverno ficam a secar no interior da casa.

Por fim, são guardados em sacos de algodão, estopa ou plástico.



The pot is preferably placed on a wooden stove, and once it starts to boil (when they start listening to the tinkling of all the pieces inside the pot) it's left to cook, for about one hour and a half, in low heat.

After this period they uncover the pot and jab a knife to verify the couscous cooking (if the knife is cleaned out, it's cooked) and then, they remove the towel containing the couscous.

The consumption of this food may be done at this stage, still warm, with butter or honey or sprinkled with sugar or cinnamon.

When they wish to preserve it, to be consumed later on, they place the couscous back in the “*masseira*” (kneading “machine” or mixing bowl), is crumbled by hand to separate all the beans and placed on a sheet to be left drying in the sun, at least for two to or three days. It cannot get rain or get soaked. In winter the drying process is done inside the house. Finally, they're packed in cotton bags, flax tow or plastic.

## RECEITA

1 Chávena de cuscuz  
Sal  
Segurelha  
Alho

O cuscuz seco é cozido a vapor. Coloca-se uma panela ao lume com um pouco de água, evitando que esta toque no fundo do cuscuzeiro. Quando a água começa a ferver, introduz-se o cuscuz no cuscuzeiro, temperado com alho, segurelha e sal e fica a cozer ao vapor durante oito a dez minutos. Serve como acompanhamento de pratos de carne, galinha ou porco, sobretudo no chamado “cozido”.

## RECIPE

1 Cup of couscous  
Salt  
Savoury  
Garlic

*The dried couscous is steam-cooked. Then a pan is placed on the stove, with little water, avoiding that it touches the bottom part of the couscoussier. When the water begins to boil, the couscous goes into the couscoussier, flavoured with garlic, savoury and salt and steamed-cooked for eight to ten minutes.*

*It may be served as an accompaniment to meat dishes, chicken or pork, and particularly in the so-called “cozido” (\*)*

*(\*) Cozido or cocido - a traditional stew of different meats and vegetables, with numerous regional variations throughout Portugal and Spain. It is considered part of the Portuguese and Spanish cuisine legacies. (source: wikipédia)*



## CATÁLOGO CATALOGUE



### 1. Amassadeira ou masseira

Madeira  
Coleção particular

1. "Amassadeira" or "masseira"  
-Kneading "machine" / Mixing bowl  
Madeira  
Private collection



### 2. Amassadeira ou masseira

Madeira  
Coleção M.E.M.

2. "Amassadeira" or "masseira"  
Madeira  
Madeira Ethnographic  
Museum collection



### 3. Cuscuzeiro

Barro  
Coleção M.E.M.

3. "Cuscuzeiro" - Couscoussier  
A traditional double-chambered  
food steamer  
(this one made of clay)



### 4. Panela de três pés

Ferro  
Coleção M.E.M.

4. "Panela de três pés" – Potjie  
Iron pot  
Madeira Ethnographic  
Museum collection



### 5. Cuscuzeiro

Alumínio  
Coleção M.E.M.

5. "Cuscuzeiro" - couscoussier  
A traditional double-chambered

food steamer  
Aluminum  
Madeira Ethnographic  
Museum collection

### 6. Saco com cuscuz

Estopa  
Coleção M.E.M.

### 6. Couscous sack

Flax tow  
Madeira Ethnographic  
Museum collection





## FICHA TÉCNICA

### **Coordenação**

Lídia Góes Ferreira.

### **Textos**

César Ferreira.

### **Tradução para inglês**

Sara Camacho.

### **Fotografia**

Fernando Líbano, Florêncio Pereira e  
Jorge Freitas Branco.

### **Design**

Márcio Ribeiro/DRAC.

### **Montagem**

César Ferreira, Fernando Líbano,  
Florêncio Pereira e Pascal Oliveira.

### **Edição**

Fevereiro 2015.

## TECHNICAL INFO

### **Coordination**

*Lídia Góes Ferreira.*

### **Text**

*César Ferreira.*

### **English version**

*Sara Camacho.*

### **Photographs**

*Fernando Líbano, Florêncio Pereira  
and Jorge Freitas Branco.*

### **Design**

*Marcio Ribeiro/DRAC.*

### **Exhibition's Set-up**

*César Ferreira, Fernando Líbano,  
Florêncio Pereira and Pascal Oliveira.*

### **Edition**

*February 2015.*



**Museu Etnográfico da Madeira**

Rua de São Francisco, 24.

9350-211 Ribeira Brava.

Telefone 291 952598.

E-mail [museuetnografico@gmail.com](mailto:museuetnografico@gmail.com).

Facebook [museuetnografico.damadeira](https://www.facebook.com/museuetnografico.damadeira)