



الكوسكوس

الكوسكوس الجزائري: يعد الكوسكوس طبقاً غنياً تقليدياً عريقاً يعود إلى ألاف السنين، و يحتل مكانة بارزة في الطبخ الجزائري، إذ بات اليوم مقاوماً عنيدا للآكلات المعاصرة، هو طبق أساسية حية من طحين القمح فلقد تجد تاريخ هذه الأكلة لا ينفضل عن تاريخ الحبوب الأكثر زراعة في العالم إلا وهي القمح وهذا منذ سبعة آلاف سنة ق.م.

ويؤكد الخبراء أن تاريخ طبق الكوسكوس يعود إلى الفترة 202-148 قبل الميلاد حيث تم العثور على بقايا فخاريات تشبه الأواني المستخدمة في تحضير الكوسكوس في مقابر تعود إلى فترة الملك الأمازيغي ماسينيسا. وبدخول الإسلام شمال إفريقيا، تنهت العرب الفاتحون حيث سمحت عملية تنقيب بمنطقة تيارت في الجزائر بالعثور على بعض الأواني من بينها القدر المستعمل في تحضير الكوسكوس يعود تاريخها للقرن التاسع. إن كلمة سكوو التي أصبحت كسكس و كسكسي في لسان عرب شمال إفريقيا توجد في لهجات الجزائر كلها و شمال إفريقيا و هي كلمة تشير إلى الصبح جيد القولية و الفتل و الحاضر في الحياة اليومية فهو طبق جميع المناسبات كالأعراس و العودات و الماتم، و يتغير نطق تسمية الطبق من منطقة إلى أخرى على غرار كسكسو و سكوو في منطقة القبائل إلى الجزائر العاصمة، و يعرف في شرق البلاد ب الكسكي، التعمة، البربوشة و يسمى في منطقة مزاب أوتشو بينما في غرب البلاد يدعى طعام. إذن فالكوسكوس هو طبق وطني حقيقي و يتم تحضيره بأساليب شتى و يطهى رفقة اللحم بأنواعه و اللحم المجفف المملح أو حتى معية السمك و يقدم بالمرق و هو عبارة عن مزوج بين الخضروات و البقول و التوابل و يدعى " المرقة " باللغظ العربي و " السقي " باللغظ الأمازيغي بألوان حسائية أحمر، أصفر، أو أبيض. كما تجد أنواع أخرى هي أطباق كسكسي مسكرة تدعى ب " السفة " و أخرى مسكرة و مملحة كما تعرف ب " المسقوف ". إن هذا الطبق العريق و العابر للثقافات بقي أصيلاً رغم مرور الزمن لكونه الغذاء الأساسي في شمال إفريقيا و الطبق الوطني في بلدان المغرب العربي الكبير (الجزائر تونس و المغرب) التي تطالب بقوة بكونها مهدا له مما دفع خبراء من الدول الثلاث لتقديم في الآونة الأخيرة ملف تصنيف الكوسكوس اختصاص المطبخ المغربي و شمال إفريقيا كراث لا مادي عالمي للإنسانية لليونسكو. وسيكون هذا التصنيف وسيلة لتعزيز الروابط القوية بين شعوب المغرب العربي الكبير.



Seksu d ucci aqbur, d-ggan imezwura, d win yetkan azar deg umezruy, d win tetent twaculin ar ass-a xas ma ucciyen uyalen d araren, seksu mazal yettef azal-is di tmetti tazaynit.
Seksu d win yetwaxedmen s yieeqayen n weuren, yef aya amezruy-is d win yeqqen yer umezruy n yimendi yetwakerzen ugar deg umadal, irden, seg 7000 iseggasen STSE.

Imazzen wekklen-d d akken lgeřmat timezwura n Seksu ad uyalen yer tallit 202-148 STSE, imi yufan iceqqufen n talayt yetkan anzi yef idebseyen n usewren n seksu deg yizekwan n tallit n Masensen, d tid yellan daren d tallit timent n tteřt d ugařa.
Imi ula d araren diment, uyalen sawayent, lgeřmat tıqurim n tallit-im, d imatgen yellan d tid n temant n Tihert, d ideqquyen ideg sawayen seksu, ayeen imi neqar ass-a Aseksu.

Isem n seksu (yukalen d Kuskus Kuskusun) di taerabt n tteřt n ugařa, yella di tmeslayin merřa n Lezzayer d tteřt n ugařa, yettmefku n yirden yebnin ifyalen, d win sekkaden yimandan di yal tagant (timeřwim n tisulya, thara, timettanim...atg). Isem-is yettebdi deg usef n seg temat yer tayed amedya ; Kseksu, deg usamar n tmurt sswalenas kuskusi, neema d taberctub.
Di tmurt n yiqbayliyen alamma d Lezzayer, imdanan sswalenas-as Seksu nař Kseksu, yer yimzabiyen Ucu, ma di temant n umalu třeam. Yemgarad theyyi n seksu, si tama yer tayed, ama s uksum (aksum n uyaziđ, win izimer nay win n ulymen) nay s ucedlub (aksum yeqquren), s yiselman nay s yal sřen n uksum d tidal (lxedra). Seksu ad yili tikwal s useqi (merqa s teerabt) d aseqi azeggay, nay d awray nay d amella. Akken yella daren seksu s skker d tasnit win umi qqaren Sefřa, nay s skker iman-is, wagi d tamesfuti (mesfuf s teerabt, xas ma di kra n temandın tamesfuti tetawxden s lxedra-tasfuri d tmurt n yiqbayliyen). Imi d ucci amensay aqbur d tmura n tteřt n ugařa merřa (Tunes, Lezzayer d Lmerriř) yesean izaran lqayen d tmettiyin n tmura-agi, imazzen n tmura-agi sdukklen iyalen iwakken ad usezen akaram yer tudda n UNESCO, deg-s ssturen ad yettwajerent SEKSU d tıgimmi tagarylan. Iswi n taddut-a d aseřhiber yer tgemmi-a n uyalen n wasseyen n thukdi d tegmat gar yeghaden n mazya.

Le Couscous

Plat ancestral plusieurs fois millénaire a su résister à la modernité, occupe une place prépondérante dans la cuisine traditionnelle algérienne. Il est à la base de une garniture obtenue à partir de la semoule, et c'est pourquoi l'histoire de ce plat, est indissociable de l'histoire de la céréale la plus cultivée au monde : le blé, et ce depuis 7000 ans avant JC.
Les experts confirment que l'origine et l'histoire de couscous remonte à la période 202-148 avant JC où ils ont trouvé les restes de poteries similaires aux pots utilisés dans la préparation du couscous dans des tombes qui reviennent au régime du roi amazigh Massinissa et lors de l'assimilation de l'Afrique du Nord, les arabes, l'on adopté et on retrouve les vestiges des premiers ustensiles connus dans la région de Tiaret, datant du IXème siècle qui ressemblent à l'outil principal de cuisson du couscous : le couscoussier.
Le mot seksu (devenu kuskus , kuskuskun) en arabe d'Afrique du Nord, existe dans tous les dialectes algériens et de l'Afrique du Nord et désigne le blé bien modale et bien roulé, présent dans la vie de la communauté à de nombreuses occasions (festivité, mariage, circoncision, offrandes, décès...). Suivant les régions, le mot a plusieurs prononciations, comme kseksu et seksu. Dans Test du pays, on dit invariablement couskui, maama et barbacha.

En Kabylie et jusqu'à Alger, on le nomme seksu etkseksou. Au Mzab, on nomme le couscous ouchou. À l'ouest du pays, on le nomme taam . Le couscous est le véritable plat national. Il existe mille et une façons de le préparer. À chaque région, sa préparation, le couscous est servi avec de la viande (du poulet, du mouton, du chameau), de viande séchée ou du poisson, garni de différentes variétés de viandes et légumes . Une fois dans l'assiette, le couscous est arrosé d'un bouillon épicé appelé marga en arabe ou aseqi en tamazight, rouge, jaune ou blanc et accompagné des différents légumes et viandes. On retrouve aussi des couscous sucrés qui se nomment seffa , mais aussi totalement sucrés-salés que l'on nomme mesfuf.
Son ancestralité et « sa Transculturalité », car il est la dernière de base du Nord de l'Afrique et plat national dans les pays du grand Maghreb (Algérie, Tunisie, Maroc) qui revendiquent fermement être le berceau , suscite les experts des trois pays à introduire récemment un dossier de classement du couscous, spécialité culinaire du Maghreb et d'Afrique du Nord, au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco. Cette initiative de classement serait un moyen de raffermir les liens solides entre les peuples de grand Maghreb.



خصائص

- الرسم: زينب بحري
- القيمة: 25 دج
- حجم الطابع: 29x43
- الطبعة: مطبعة البنك الجزائري
- طريقة الطبع: الأوفست
- الوثيقة الطوبعية: طرف مصور ب 7,00 دج و يستعمل ختم مصور لليوم الأول.
- البيع المسبق: يومي الثلاثاء 12 و الأربعاء 13 جوان 2018 في جميع الفياضات الرئيسية للبريد عبر 48 ولاية.
- البيع العام: يوم الخميس 14 جوان 2018 في جميع المكاتب البريدية.

Taskanin

- Amsuney : Zineb Behri
- Azal : 25 idinaren
- Amsal : 43 x 29
- Amsiggez : taggazt n Lbanka n Lezzayer.
- Tayara n usiggez : Offset
- Isemli n tamber : taylař n wass amezwara s 7 idinaren, adbay n wass amezwara s teklut
- Azenzi n wass amezwara : Aram 13 d Ahad 13 Yunyu 2018 deg 48 n termisin tigejdanin n Tnazent n Lezzayer.
- Azenzi azayez : Amhad 14 Yunyu 2018 deg yal anaray n Tnazent n Lezzayer.

Caractéristiques

- Dessin : Zineb Behri
- Valeur faciale : 25 DA
- Format : 43 x 29
- Imprimeur : Imprimerie de la Banque d'Algérie.
- Procédé d'impression : offset
- Document philatélique : Une enveloppe 1er jour à 7,00 DA avec oblitération 1er jour illustrée
- Vente 1er jour : le Mardi 12 et Mercredi 13 Juin 2018 dans les 48 Recettes
- Principales des postes situées aux chefs-lieux de wilaya.
- Vente générale : le Jeudi 14 Juin 2018 dans tous les Bureaux de poste.

إصدار

رقم: 12/2018/12

EMISSION



طبق سعي

Plat Traditionnel

