Берберская кухня развивалась столетиями, за время существования народа впитывала в себя традиции жителей других стран и стала основой кухни Магриба. Кухня представителей разных этнических групп значительно отличается и имеет свои кулинарные традиции. Например, заяны предпочитают простые блюда из зерновых на овечьем или козьем молоке с медом. Многие рецепты блюд, приготавливаемых в глиняных горшках, перешли по наследству от предков.

Наиболее широко распространенными в берберской кухне являются тажин, пастила, кускус, бужеже, тахрит, бушер и мечуи. В любом арабском ресторане по всему миру можно попробовать кускус. Каждая этническая группа бербер имеет свои секреты и особенности приготовления кускуса, отработанные в течение тысячелетий.

Тажин - одно из самых разнообразных и распространенных блюд этой кухни. Готовят тажин с цыпленком, маслинами и лимоном, с сардинами или тунцом, используют для приготовления мясо ягненка, сливы, индейку и картофель. Тажин и кускус являются главными блюдами любых берберских застолий, без них не обходится ни одно событие в жизни.

К традиционным берберским сладостям относят пастилу, бушер, бужеже. Пастила - десерт, отличающийся воздушностью, который буквально тает во рту, поэтому приходится по вкусу всем сладкоежкам. Бездрожжевая вафля с медом и маслом называется бушер, а сладкие блины – бужеже.

Основу питания жителей удаленных деревень составляют блюда из дробленого ячменя, овощей, бобовых и дикорастущих трав. Войско Ганнибала, состоящее в большинстве из берберов, предпочитало особенное блюдо, не требующее для приготовления разведения огня.

Это зумита – болтушка из специально приготовленной ячменной муки. Достаточно залить порошок водой и блюдо готово. Отправляясь в поход, воины брали с собой бурдюки с порошком зумита и водой. Зумита и сейчас является основной пищей тех, кто ведет кочевой образ жизни.

Благодаря тому, что берберы ведут уединенный образ жизни, им удалось сохранить традиции своей культуры, в том числе и кулинарные и передать их многим народам земного шара.