

Storie e filastrocche di altri tempi, rock e contaminazioni regionali: I muffin

scritto da Barbara Zattoni

I muffin (salati)

Certo la loro storia è affascinante. Questo cibo del “non si butta via nulla” delle grandi cucine inglesi (avanzi di pane, di biscotti e patate schiacciate) cotti in forno per il desco del personale (i domestici dell’era Vittoriana) è arrivato, per profumi, bontà e consistenze, alle tavole dei ricchi.

Il mooffin inglese (evoluzione di una preparazione gallese del X-XI sec.) e americano (XIX sec.), nasce “ufficialmente” nel 1703 quando il termine viene registrato in Inghilterra. Due le ipotesi sull’esatta origine del termine: potrebbe risalire al francese antico moufflet (soffice) o dal tedesco muffen (piccola torta). Se ne fanno due versioni, una salata e l’altra dolce. Tradizionalmente entrambe le tipologie sono cotte al forno, leggermente addolcite, confezionate con farina di grano o mais, latte, burro, lievito e sale, servite ben calde. Tre Stati Americani hanno identificato un proprio muffin ufficiale: il Minnesota quello ai mirtilli, il Massachusetts al mais, New York alle mele.

Fino alla metà del ventesimo secolo il muffin rimase confinato nelle cucine delle massaie, solo più tardi divenne un prodotto di pasticceria. Molte le trasformazioni della ricetta ma unico il modo di distribuirlo e vendere un prodotto diventato, oserei dire, di massa! Questo che vedete è un venditore di muffin, (1779) dietro la schiena ha una campanella (si dice che nel 1840 addirittura vietata, per il troppo chiasso), che avvisava i possibili golosi. Il Muffin Man riveste un importanza culturale non indifferente nella società inglese. Ne fa testimonianza la diffusione di una specie di filastrocca intitolata appunto “Oh, do you know the muffin man” (Oh, conosci l’uomo dei muffin).



*Tu conosci il muffin man,
il muffin man, il muffin man?
Tu conosci il uomo
che vendi i suoi muffin nella strada?*

*Tu conosci il muffin man,
il muffin man, il muffin man?
Tu conosci il muffin man,
la sua merce è così deliziosa*

*Oh si, io conosco il muffin man,
il muffin man, il muffin man,
oh si, io conosco il muffin man
abita in Drury Lane*

*Oh si, io conosco il muffin man,
il muffin man, il muffin man,
oh si, io conosco il muffin man*

abita in Drury Lane

*Conosciamo tutti il muffin man,
il muffin man, il muffin man,
si conosciamo il muffin man
abita in Drury Lane*

*Conosciamo tutti il muffin man,
il muffin man, il muffin man,
si conosciamo il muffin man
abita in Drury Lane*

Nel cercare questa traduzione mi sono imbattuta in un assolutamente inaspettato pezzo di Frank Zappa, si avete letto bene. Nell'album dal titolo "Bongo fury", il brano dal titolo: Muffin Man, è davvero straordinario. Può far sorridere pensare che abbia scritto un pezzo così (il testo è molto differente):

Ragazza, pensavi che fosse un uomo
Ma era un muffin
È rimasto in giro finché non hai trovato
Che non sapeva niente
Ragazza, pensavi che fosse un uomo
Ma lui stava solo sbuffando
Non si sentono grida nella notte
Come risultato di lui roba
Avrebbe dovuto speronarlo lì dentro
Ragazza, pensavi che fosse un uomo
Ma era un muffin.
Tutti cantano insieme!
Va bene, ti dirò le parole, è davvero facile
Perché devo cantarlo così piano, quindi forse non puoi dire quali sono le parole
Se non hai l'album Bongo Fury non lo saprai mai
Le parole sono: "Ragazza, pensavi che fosse un uomo ma era un muffin"
E poi dici: "È rimasto in giro finché non hai scoperto che non sapeva niente"
E poi dici: "Ragazza, pensavi che fosse un uomo ma lui, lui stava solo sbuffando"
Giusto!
E poi dici: "Non si sentono pianti durante la notte come risultato del suo
rimpianto"
Va bene.
Adesso aspetta
Ragazza, pensavi che fosse un uomo
Ma lui era un muffin (Esatto)
È rimasto in giro finché non hai trovato
Che non sapeva niente
Un grande effetto corale qui
Ragazza, pensavi che fosse un uomo
Ma lui stava solo sbuffando (non essere timido, non essere timido)
Non si sentono grida nella notte
Come risultato di lui roba
Ho sempre pensato che le persone in questa città lo fossero
Erano molto musicali.
Ho pensato che se ci fosse un posto nel mondo
Dove potremmo effettivamente ottenere una reale partecipazione del pubblico dal
vivo dovrebbe essere Philadelphia.

Voglio dire, guarda

Pensa a me come, pensa come, pensa a me come una specie di Dick Clark più vecchio e sinistro.

Sai cosa intendo?

Awright, awright.

Ecco, signore e signori, questa è la base

Questa è la base per la comunicazione in America oggi.

Vorrei che ognuno di voi si alzasse e salutasse la bandiera

Ecco qui.

Questa è la tua eredità americana, proprio qui.

200 anni e questo è tutto ciò che ottieni

Proprio qui.

Forse tra 200 anni in più potrai averli!

E, se l'evoluzione prende il suo corso naturale, tra 1000 anni puoi farlo con i tuoi piedi, se ne hai ancora

Patrick!

Terry!

Eddie!

Bianca!

Fido!

Richard Nixon proprio là fuori nel ... Grazie per essere passato, Dick

Sta bene.

Ha un aspetto migliore di come lo vedo da settimane

Grazie per essere venuto allo spettacolo.

Buona notte



Guardatevi il filmato, trovo geniale come tutte le cose, trattate per il loro verso, con intelligenza, cultura e passione per il proprio lavoro, diano risultati inaspettati, proprio come i miei muffin salati.

Si tratta di un incontro tra la cultura anglosassone tendenzialmente più dolce e la nostra nella quale il salato richiama di più la funzione di questi storici “spezzafame” inglesi, rimaneggiati all’americana, con tanto di lievito e cotti, in stampi, in forno.

Per 48 piccoli pezzi:

180 gr di farina manitoba

3 uova

100 gr di latte intero

100 gr olio extravergine

sale

300 gr di formaggio fresco (pecorino)

10 gr lievito per torte salate



Si lavora la farina con uova, latte e olio, si incorpora il formaggio grattato e i

ciccioli tritati a coltello. Si assaggia e aggiusta di sale, unendo il lievito. Io uso teglie a forma, e metto in ogni incavo un pirottino di carta (in mancanza di questi ultimi si imburra e infarina la teglia), e li riempio di impasto cuocendo a 180° per 20 minuti.

***Barbara Zattoni**